ズーム
ZOOM
JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 91 - juin 2019

CULTURE
Edogawa Ranpo autopsié p. 16

VOYAGE
Un samedi au stade d'Urawa p. 22

Etre Japonais au XXIe siècle

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO L'énigme



A force d'écrire sur le Japon, on peut avoir l'impression que l'on connaît bien ce pays et ses habitants. Mais très vite, on finit par se dire que le pays du Soleil-levant comme l'âme de sa population n'est pas aussi facile à pénétrer qu'il n'y paraît. C'est la raison pour laquelle nous avons voulu profiter de la sortie de *Vivre le Japon*, ouvrage de YAZAWA Yutaka, pour tenter de saisir comment un Japonais se comporte tout en donnant des informations pratiques à celles et ceux qui voudraient à leur tour devenir Japonais. Comme le disait un humoriste français, les Japonais ne sont pas des gens comme nous. Et c'est tant mieux. Ils ont su conserver une part de mystère dont nous nous satisfaisons parfaitement.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

360 km/h. Telle est la vitesse de croisière du nouveau shinkansen Alfa-X dont les premières rames expérimentales viennent d'être achevées. Il devrait entrer en service d'ici 2030 et devenir ainsi le train à grande vitesse le plus rapide du monde puisqu'il dépassera de 10 km/h la vitesse du TGV chinois Fuxing qui circule entre Pékin et Shanghai. Pionnier de la grande vitesse ferroviaire, le Japon entend rester leader dans ce secteur.

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Port de Nagasaki, île de Kyûshû



© Eric Rechsteiner

Cet officier japonais qui court devant un bâtiment des garde-côtes illustre à sa façon l'importance que le Japon accorde aujourd'hui à la défense de son territoire. Devant la montée en puissance de la Chine qui manifeste de plus en plus ses ambitions maritimes, les autorités japonaises mettent l'accent sur le rôle de leur marine pour se protéger, mais aussi assurer la liberté de navigation dans la région. En témoigne la participation, début mai, à une opération multilatérale dans les eaux contestées de la mer de Chine méridionale.

INSOLITE Naissance du bar à cochons

Après la mode de cafés à chats où les clients viennent se relaxer au milieu de félins, Tôkyô pourrait bien lancer celle des bars à cochons. Depuis le 1er mars, dans le quartier de Meguro, le café Mipig (https://mipig.cafe/) propose à sa clientèle de profiter de la présence de cochons nains pour se détendre. Mais le bar suscite quelques critiques sur l'avenir de ces animaux qui, devenus adultes, ne seront plus adaptés.

TOURISME Interdit de manger en marchant

Célèbre pour ses temples et ses sanctuaires, la ville de Kamakura a décidé d'interdire aux touristes de manger en marchant. Désireuse de lutter contre les déchets et les restes de nourriture laissés à l'abandon, la municipalité veut sensibiliser notamment les visiteurs étrangers moins précautionneux que les Japonais. Toutefois, aucune amende ne sera appliquée aux contrevenants.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Quartier d'Omotesandô, à Tôkyô.

Etre Japonais au XXIe siècle

Depuis toujours, le Japon et ses habitants suscitent bien des interrogations et des idées reçues.

"Aussitôt que je vis le Japon, je l'aimai. Et pourtant !..." C'est avec ces mots que le journaliste Ludovic Naudeau entame son livre *Le Japon moderne* publié il y a tout juste 110 ans. Il n'était pas le premier ni le dernier à avoir succombé aux charmes du pays du Soleil-levant et de ses habitants. En 1549, François Xavier, figure pionnière de l'évangélisation de l'Archipel, écrivait dans une lettre adressée à ses compagnons restés à Goa : *"A en juger par ceux avec qui nous avons traité, les Japons sont le meilleur d'entre les peuples découverts jusqu'à présent, et il me semble qu'il ne s'en trouvera pas d'autre parmi les infidèles qui l'emportera sur les Japons"*. Trois ans plus tard, alors qu'il subit la pression des autorités japonaises, il se montre moins enthousiaste. *"Fort polis entre eux, ils ne le sont guère envers les étrangers, qu'ils méprisent"*, affirme-t-il dans une nouvelle missive destinée cette fois à *"ses chers pères et frères de la compagnie de Jésus en Europe"*. Depuis la parution du *Livre des merveilles* rédigé en 1298 par Marco Polo, le Japon, qu'on appelait alors Cipango, fascine. Rappelons qu'en 1492, Christophe Colomb avait quitté les côtes de l'Espagne à la recherche des trésors mythiques de la fameuse île décrite par le marchand vénitien deux siècles auparavant. On peut se demander si ce mythe ne demeure pas profondément enfoui dans les têtes de tous ceux qui s'y sont rendus et qui s'en sont immédiatement amourachés sans avoir pris le temps d'en explorer la vie quotidienne de ses habitants. C'est ce que laisse d'ailleurs entendre le reporter français Ludovic Naudeau lorsqu'il ajoute à la fin de sa phrase introductive : *"Et pourtant !..."* La réalité, sans être sombre, est bien plus complexe qu'une première impression ou que l'image construite artificiellement à partir de la rencontre avec sa culture populaire. Force est de constater que l'on connaît encore mal ce pays et ses habitants à l'égard desquels il existe actuellement une profonde sympathie sans que l'on soit réellement en mesure d'expliquer pourquoi. Souvenons-nous qu'il y a à peine trois décennies la puissance économique du Japon suscitait un violent rejet et une peur de voir *"le modèle japonais"* (que l'on ne connaissait pas plus que cela) s'imposer en Europe. Autant ces craintes étaient inconsidérées, autant l'engouement actuel (bien qu'il soit préférable) ne se fonde sur une bonne connaissance de l'Archipel. Comme l'a écrit un autre journaliste Marcel Giuglaris, en 1958, en guise d'introduction à son livre *Visa pour le Japon* : *"il existe au Japon un seul mont Fuji, moins de dix mille geishas, et il n'y a plus de samouraïs en costumes depuis quatre-vingt-dix ans. Il existe aussi quatre-vingt-dix millions de Japonais. Le mont Fuji, les geishas, les samouraïs,*

le harakiri, la délicatesse des couleurs d'une manche de kimono ont inspiré de nombreux ouvrages d'étrangers. Les quatre-vingt-dix millions de Japonais beaucoup moins. Nous allons parler d'eux."
L'actualité nous montre en effet que les Japonais demeurent bien mystérieux aux yeux de la plupart des Européens. La récente affaire Carlos Ghosn en est peut-être la meilleure illustration. L'arrestation et la garde à vue prolongée de l'ancien patron de l'alliance Renault-Nissan ont donné lieu à de nombreux commentaires sur le Japon qui ont souvent révélé une faiblesse au niveau des connaissances de la société locale. Ruth Benedict note avec justesse, dans *Le Chrysanthème et le sabre* paru en 1946 au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, que *"l'un des handicaps du XXe siècle est que nous avons encore les notions les plus vagues et entachées de préjugés, non seulement sur ce qui fait du Japon une nation de Japonais, mais sur ce qui fait des Etats-Unis une nation d'Américains, de la France une nation de Français, de la Russie une nation de Russes"*. Au XXIe siècle, sa remarque reste valable dans la mesure où cette attitude ne nous donne pas *"la moindre chance de découvrir ce que sont les habitudes et les valeurs des autres. Si nous nous en donnions une, peut-être nous apercevrions-nous qu'une attitude n'est pas forcément mauvaise parce qu'elle ne correspond pas à celle que nous connaissons. Les verres à travers lesquels chaque nation regarde la vie ne sont pas ceux dont les autres nations se servent. Il est difficile d'être conscient du regard qu'on jette sur les choses : toutes les nations acceptent le leur sans le remettre en question."*
Avec l'engouement d'une grande partie du monde pour le Japon comme l'illustre l'explosion du tourisme dans l'Archipel depuis quelques années, de nombreuses personnes manifestent leur désir de mieux comprendre ses habitants. Elles sont à la recherche de clés pour décoder une société bien différente de la leur. En 1998, lors de la Coupe du monde de football en France, de nombreux reportages ont été consacrés aux supporters nippons qui, après le match de leur équipe, restaient dans le stade pour nettoyer les travées où ils étaient installés pendant la partie. Cela suscitait alors un certain amusement, mais, avec le temps, on a fini par comprendre que les Japonais, *"ces êtres éminemment sociaux"* comme les désigne Jean-Marie Bouissou dans son dernier ouvrage *Les Leçons du Japon* (éd. Fayard), sont avant tout conscients d'autrui. Cela conditionne une grande partie de leur comportement. S'appuyant sur sa longue observation du comportement des étudiants japonais et de leurs homologues français en séjour dans l'Archipel, l'ancien directeur de recherche à Sciences Po note avec justesse que les seconds *"s'entraînent à 'faire quelque chose pour la société', mais à leur gré et à leurs conditions"* quand les premiers *"en rangs serrés, apprennent à 'faire société', tous de la même manière, sous la férule de leurs aînés"*. Il met en avant le fameux conformisme nippon, mais se demande si *"savoir 'faire société' n'est pas ce que l'on peut faire de mieux pour elle"*. On en revient toujours à tenter de porter un jugement de valeur sur le pays du Soleil-levant, mais est-ce vraiment la peine ? Cela revient à vouloir parfois faire admettre certains comportements aux Japonais qu'ils refusent au nom de ce conformisme auquel les Occidentaux ne sont pas habitués dans leur quotidien (quoique). Sur la quatrième de couverture des *Leçons du Japon*, il est écrit *"le conformisme tue le dynamisme, la créativité et les rêves"*. Une affirmation péremptoire et sans fondement si l'on considère non seulement la capacité d'innovation de l'industrie japonaise, l'influence de la culture populaire nippone ou encore la diversité de la création littéraire locale. Par ailleurs, cette attitude des Japonais ne signifie pas que leur société est figée. Elle évolue et change rapidement d'autant plus que le pays a cherché à s'intégrer davantage à la communauté internationale au cours des trois dernières décennies. La fin de la guerre froide a conduit les autorités japonaises à vouloir l'entraîner sur le chemin de la mondialisation après avoir voulu le protéger des influences extérieures. N'étaient-elles pas allées jusqu'à affirmer, à une certaine époque, que la qualité de la neige nippone était différente et donc inadaptée au matériel de ski étranger ?
Désormais, les traités de libre-échange comme celui signé, l'an passé, avec l'Union européenne constituent la norme. Les entreprises japonaises sont dirigées par des patrons étrangers et on évoque la nécessité d'ouvrir plus largement les frontières à une main-d'œuvre étrangère (voir *Zoom Japon* n°90, mai 2019). Cela ne va pas sans avoir des conséquences sur la société japonaise et sur le comportement de ses membres qui, pour certains, sont déboussolés par tant de bouleversements. Ils n'échappent pas, comme dans d'autres pays, à la tentation du repli autour de valeurs dites "traditionnelles" mais qui ne le sont pas (voir *Zoom Japon* n°67, février 2017). Les cartes sont donc en permanence brouillées. Aussi ne doit-on pas juste observer comment les Japonais se comportent face à cette réalité, dont le visiteur étranger (compte tenu de sa présence en nombre) fait aussi partie, sans chercher à émettre une opinion définitive. Ils ne sont ni meilleurs ni pires que la plupart d'entre nous. C'est en ayant tout cela en tête que nous avons décidé de construire ce dossier.

ODAIRA NAMIHEI



L'un des symboles du Japon : le conformisme.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon



Fin avril, l'hebdomadaire Newsweek Japan dressait le portrait des 100 Japonais les plus connus dans le monde.

EXPÉRIENCE Se fondre dans le paysage

A la suite d'un long séjour à l'étranger, l'avocat YAZAWA Yutaka a dû réapprendre le Japon. Il apporte son témoignage.

YAZAWA Yutaka est un avocat japonais formé au Royaume-Uni. Il a publié l'année dernière son premier livre *Vivre le Japon* dont la traduction française vient de paraître. Il s'agit d'une introduction intéressante à la vie au Japon, fournissant des informations sur la culture et la nourriture, les loisirs et les mœurs sociales. L'auteur, qui a passé plus de 20 ans de sa vie à l'étranger, se considère à la fois comme un initié et un étranger, et explique à la fois ce qu'il aime et ce qu'il trouve curieux à propos de son pays d'origine.

D'après votre livre, vous êtes originaire de Tôkyô.

YAZAWA Yutaka : Oui, je suis né et j'ai grandi dans le quartier Katsushika, à l'est de la capitale. Beaucoup de Japonais le considèrent comme le symbole populaire, mais aujourd'hui, il ne ressemble plus au quartier de mon enfance. Tôkyô en perpétuel changement, sans égard pour la tradition, est toujours à la recherche de la nouveauté. C'est une jolie ville nouvelle puisqu'elle n'a été fondée qu'au XVII[e] siècle et même beaucoup de ses habitants sont nouveaux. Bon nombre d'entre eux s'y sont installés en provenance de différentes régions du Japon au moment de leur entrée à l'université ou quand ils cherchaient un emploi. Ils y ont vécu sans racines pendant toutes ces années. Aussi, lorsqu'ils prennent leur retraite, ils réalisent que Tôkyô n'est pas leur véritable patrie, mais qu'ils ne peuvent pas en partir car il est trop tard.

Qu'en est-il de votre famille ?

Y. Y. : Elle vit dans ce quartier depuis neuf générations, depuis le début de la période d'Edo (1603-1868). Toutefois, depuis ma naissance en 1970, j'ai vu mon quartier, situé à l'origine dans une zone rurale, devenir une zone industrielle avant de se transformer en ville de banlieue remplie de centres commerciaux. Il y avait une usine à papier près de chez moi. Quand ils l'ont détruite, mon quartier a été submergé par un flot de souris qui y vivaient.

Katsushika était célèbre pour ses nombreux fabricants de jouets.

Y. Y. : Exact. C'est ici qu'on a créé une version japonaise de Barbie baptisée Licca-chan (voir *Zoom Japon* n°66, décembre 2016). Je me souviens qu'ils avaient même mis en place une ligne de téléphone Licca-chan pour la promouvoir. Si vous appeliez le numéro, vous tombiez sur une actrice qui prétendait être Licca-chan. Elle disait : *"Merci d'avoir appelé, j'ai été tellement occupée par mes devoirs..."* Ce numéro de téléphone était similaire au nôtre et nous avons reçu beaucoup d'appels la concernant. Un jour, ma grand-mère a prétendu être Licca-chan, juste pour le plaisir, mais ce n'était pas une si bonne idée car, après cela, nous avons reçu des appels encore plus étranges.



Le livre de YAZAWA Yutaka est paru en France aux éditions Gallimard, 25 €.

Qu'est-ce qui vous a amené à vivre en dehors du Japon ?

Y. Y. : J'ai toujours voulu voyager à l'étranger. A 19 ans, j'ai quitté l'université et suis allé au Royaume-Uni pour étudier l'anglais, ce qui n'a pas beaucoup plu à mes parents. J'ai réussi à passer l'examen d'entrée à l'université et j'ai passé 11 ans à étudier et à travailler en Angleterre en tant qu'avocat. Après un retour de trois ans au Japon, j'ai accepté un emploi dans un cabinet d'avocats à Hong Kong, où j'ai vécu pendant neuf ans. Après une année supplémentaire à New York, je suis rentré au Japon, il y a sept ans.

Cela a-t-il été difficile de se réadapter à la vie au Japon après un si long séjour à l'étranger ?

Y. Y. : En fait, à mon retour, je me suis rendu compte qu'il était facile de draguer au Japon *(rires)*. A l'âge de 20 ans, je vivais dans un univers international où être japonais n'était pas vraiment sexy, alors je devais redoubler d'efforts *(rires)*. En revenant dans l'Archipel, j'étais célibataire avec un bon travail et tout d'un coup, on m'a considéré comme un bon parti.

Blagues à part, cela n'a pas été très facile. Ayant quitté le Japon à 19 ans, j'ai manqué un certain nombre de rites de passage importants qui façonnent la vie des gens ici. Les liens que vous nouez au cours de vos quatre années d'études universitaires et de votre premier emploi - qui pour beaucoup de personnes finissent par être leur travail à vie - sont extrêmement importants au Japon. Ils vous donnent un sentiment d'appartenance et définissent à de nombreux égards qui vous êtes. En déménageant à l'étranger, je me suis coupé de ces liens et, au retour, j'ai réalisé que je n'avais pas de racines. Je n'étais vraiment membre d'aucun groupe. J'avais perdu le contact avec mes anciens camarades de classe et je n'avais aucun point de référence, tant du point de vue social que du point de vue économique. J'avais constamment le sentiment que je devais appartenir à quelque chose, mais j'étais plutôt dans les limbes d'un point de vue social. C'est l'une des raisons pour lesquelles je me suis marié.

Que voulez-vous dire ?

Y. Y. : J'ai rencontré ma femme au Royaume-Uni, mais lorsque je suis rentré au Japon, nous avons rompu. Puis j'ai réalisé qu'elle était la personne avec qui j'avais le plus en commun ; la seule personne qui pouvait se rapporter à mon expérience de vie passée. Quand j'ai commencé à draguer au Japon, au début, j'ai joué la carte "internationale" à mon avantage. Au bout d'un moment, c'est devenu ennuyeux. Toutes les femmes que je rencontrais me disaient : *"Waouh, tu as passé onze ans en Angleterre, c'est incroyable !"*. En revanche, celle qui est devenue ma femme savait ce que signifiait vraiment de vivre à l'étranger et je pouvais être moi-même avec elle.

Après toutes ces années à l'étranger, diriez-vous que vivre au Japon était plus compliqué ?

Y. Y. : Vous savez, en Occident, on s'attend à ce que vous soyez une sorte d'électron libre. Bien sûr, il existe de nombreuses nuances en termes d'individualisme – les Américains et les Britanniques sont très différents à cet égard – mais vous devez néanmoins vous comporter en tant qu'individu alors qu'au Japon, vous devez être toujours conscient du contexte social et de l'environnement auquel vous appartenez. Ayant manqué dix années de formation importantes au Japon, il me manquait la capacité de juger ce genre de choses. Je ne dis pas que la manière occidentale est meilleure, il s'agit de deux systèmes sociaux différents et il est difficile de passer de l'un à l'autre.



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Un certain nombre de personnes m'ont dit que les sociétés japonaise et britannique étaient assez proches. Qu'en pensez-vous ?
Y. Y. : La réponse courte est oui. En effet, les habitants des deux pays passent énormément de temps à parler de la météo et font toujours attention à ne pas blesser les sentiments des autres. Ils sont issus de communautés très unies où la vigilance mutuelle est très importante. Dans le même temps, je trouve qu'au Royaume-Uni, la classe sociale et la hiérarchie jouent un rôle plus important qu'au Japon, mais les personnes ont plus de liberté pour se définir dans leur propre environnement. En revanche, dans l'Archipel, la pression de la part des pairs est plus forte. Dès lors que vous devenez membre d'un groupe donné – qu'il s'agisse de votre école, de votre bureau ou de votre club – vous devez respecter leurs règles et faire passer les intérêts du groupe avant les vôtres. Je peux donc voir à la fois des similitudes et des différences entre ces deux pays.

L'importance qu'ils accordent tous les deux à la langue est probablement une chose qu'ils ont en commun ?
Y. Y. : C'est vrai. Le japonais et l'anglais britannique sont des langues très discriminantes. Vous pouvez dire beaucoup de choses de la manière dont les autres parlent : leur origine, leur statut social, etc. Au Japon, en particulier, il existe un préjugé malheureux contre les personnes qui ne parlent pas avec l'accent standard. Ils sont méprisés parce qu'ils sont perçus comme non raffinés. Même mon fils a rencontré ce problème. Il a grandi à l'étranger et quand nous sommes revenus, il parlait avec un accent. Cela se reflète également dans l'obsession japonaise à l'égard de l'accent anglais. Ils veulent toujours vouloir parler l'anglais de la reine. Mais cela n'a aucun sens quand on n'est même pas capable d'aligner deux phrases ensemble !

Dans votre livre, vous décrivez l'étrange sensation ressentie lorsque vous vous promenez dans une rue bondée de Tôkyô, tout le monde ayant l'air japonais. Vous avez même dit avoir un sentiment de claustrophobie. J'ai trouvé cela intéressant, surtout venant d'un Japonais.
Y. Y. : En gros, j'ai vu l'autre côté du miroir. Je suis donc toujours émerveillé par le manque de diversité au Japon. Vous pouvez avoir le même sentiment lorsque vous voyagez en Chine, mais pour moi bien sûr, c'est un pays étranger et l'étrangeté ou l'altérité est quelque chose que vous attendez. D'autre part, le Japon est mon pays d'origine et pourtant, j'ai une drôle de sensation lorsque je traverse le grand carrefour de Shibuya en étant entouré de gens qui se ressemblent et portent même parfois des vêtements semblables. Vous avez besoin de faire un petit effort pour voir la diversité dans cette homogénéité.

Pensez-vous que le Japon (ou au moins ses grandes villes) se transformera en un melting pot semblable à ce que vous avez connu dans d'autres pays ?
Y. Y. : Je peux seulement espérer. Bien sûr, le changement sera lent et progressif, ce qui est bien. Je ne veux pas que le Japon répète l'erreur commise par le Royaume-Uni dans les années 1950 lorsque, pour accroître leur main-d'œuvre, ils ont attiré un nombre considérable d'immigrants des îles des Caraïbes sans se préparer aux défis sociaux que cela impliquait (voir *Zoom Japon* n°90, mai 2019). Les conséquences de cette politique se font encore sentir. J'espère que nous gérerons mieux la question de l'immigration que cela, mais je ne m'inquiète pas vraiment de la dilution de la culture japonaise, mais plutôt de celle des immigrants. Après tout, il faut changer pour rester le même, comme a dit un célèbre écrivain italien. Espérons que des sportifs comme la joueuse de tennis ÔSAKA Naomi (de mère japonaise et de père noir américain) aideront les gens à comprendre que la couleur de la peau n'est pas si importante et que le fait d'être japonais ne veut pas dire que nous devons tous être identiques.

C'est intéressant de noter que vous avez mentionné ÔSAKA Naomi car, lorsqu'un sportif ou une sportive d'aspect non japonais se distingue, il est immédiatement accepté et célébré, mais lorsque Ariana Miyamoto, dont le père est Afro-Américain, a remporté le concours Miss Univers Japan en 2015, plusieurs personnes ont réagi en disant qu'elle n'était pas une beauté japonaise typique.
Y. Y. : De toute évidence, il est impossible de réaliser l'intégration sans douleur. Nous devons nous adapter aux difficultés de croissance de ce processus. A mon avis, le Japon en tant que communauté a tendance à être plutôt compatissant. J'espère donc que ce bon côté l'emportera sur la discrimination et les tendances xénophobes d'une minorité. Comme je l'ai dit, j'ai vécu dans d'autres pays et j'ai vu la douleur et la haine. Nous devons faire tout ce qui est en notre pouvoir pour éviter ces problèmes. En réalité, les choses changent déjà.

Votre livre explique très bien la culture et la société japonaises en termes généraux. Y a-t-il quelque chose en particulier qui définit la culture japonaise ?
Y. Y. : Chaque pays a un slogan censé symboliser son caractère, mais celui-ci finit curieusement par mettre en évidence un défaut fondamental de sa société. La devise de la France, par exemple, est *"Liberté, Egalité, Fraternité"*, pourtant le pays semble cruellement en manquer. La Déclaration d'indépendance américaine affirme : *"Nous tenons pour évidentes pour elles-mêmes les vérités suivantes : tous les hommes sont créés égaux..."* car il existe une grande inégalité dans cette société. En ce qui concerne le Japon, notre première Constitution aurait été écrite par le prince Shôtoku au VIIe siècle. Son premier article disait *"Nous devons respecter l'harmonie"*, en raison du grand nombre de conflits à l'époque. Bien entendu, l'harmonie sociale est considérée comme l'une des caractéristiques déterminantes du Japon, et c'est vrai, du moins en partie. Mais personne ne sait vraiment ce qu'est la culture japonaise, car elle évolue constamment. Le Japon que j'ai découvert à mon retour, il y a sept ans, était certainement différent du pays dans lequel j'avais grandi.

Y a-t-il quelque chose que les gens devraient savoir avant de se rendre au Japon ?
Y. Y. : Il est très difficile de donner une réponse unique à cette question, mais je dirais que la capacité des Japonais à communiquer avec des personnes qui ne parlent pas leur langue est constamment sous-estimée, en particulier par les Japonais eux-mêmes. Nous étudions tous l'anglais à l'école et nous le maîtrisons de manière rudimentaire. Mais comme nos compétences linguistiques sont généralement jugées uniquement dans le but de réussir un examen, nous n'avons donc pas la confiance suffisante pour les utiliser afin de communiquer avec d'autres personnes.

Avez-vous découvert quelque chose que vous n'aviez pas réalisé auparavant ou que vous teniez pour acquis au sujet du Japon pendant l'écriture de votre livre ?
Y. Y. : Ce n'est pas quelque chose que je ne savais pas au préalable, mais je me surpris de constater à quel point le Japon est éphémère, dans la mesure où le cliché instantané que vous prendrez de lui à un certain moment ne restera vraisemblablement valable que pendant une dizaine d'années. Le Japon moderne a traversé de nombreux bouleversements depuis que nous nous sommes ouverts au monde au milieu du XIXe siècle. Depuis lors, nous avons connu une modernisation rapide. Nous avons accepté puis adopté des éléments de civilisation et de culture occidentales, connu une industrialisation rapide, participé aux guerres du colonialisme impérial et aux guerres mondiales, subi les bombardements atomiques, vécu le relèvement d'après-guerre, une urbanisation extrême et le déclin de la campagne, le vieillissement progressif de la population sans oublier les typhons et les tremblements de terre. Dans ce contexte, la période de stagnation économique des années 1990 est une accalmie presque bienvenue dans cette folle période de bouleversements survenus au cours des 200 dernières années.

PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN DEROME

MODE D'EMPLOI Une question de bon sens

Comment se comporter au Japon ? Un casse-tête pour certains alors qu'il suffit de regarder autour de soi.

Pour de nombreux visiteurs étrangers, le Japon s'apparente à une planète extra-terrestre dont les habitants suivent des règles étranges et respectent des principes moraux différents. Pour vous aider nous avons dressé une liste non exhaustive des choses à faire et à ne pas faire agrémentée de quelques commentaires.

En déplacement

Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous vous déplacez, surtout dans les transports en commun. La seule exception majeure est le train de grandes lignes. Les sièges étant orientés dans la même direction, on a peu de chance de croiser un regard. Les célèbres *ekiben* ont été créés pour ces passagers. Pour ce qui est de manger et de boire en marchant, il existe des différences d'attitude générationnelle. De plus en plus de jeunes le font, et dans certaines zones commerciales, tout le monde le fait.

Parler au téléphone dans un train, ou même lorsqu'on se promène dans des endroits très fréquentés, fait partie des points sur lesquels tout le monde s'accorde : ça ne se fait pas. C'est aussi l'un des rares cas dans lequel le Japonais, généralement timide, vous regardera avec désapprobation ou même vous demandera de vous taire. En fait, toute conversation à haute voix dans un train est mal vue.

A table

Au restaurant, on vous apportera probablement un *oshibori* (serviette humide) pour vous nettoyer les mains. Essuyer votre visage avec elle est généralement considéré comme une mauvaise manière. Cependant, vous verrez de nombreux Japonais éponger vigoureusement leur visage en sueur en été (les hommes d'âge moyen sont tristement célèbres pour avoir des manières discutables à table), mais vous devriez vous abstenir de le faire lorsque vous êtes en compagnie de femmes : elles détestent.

Les baguettes ne sont faites que pour manger, point final. Et ne les plantez pas dans le riz, cela ne se fait que lors des funérailles.

Les Japonais versent de l'alcool dans le verre de leur compagnon quand ils le voient vide.

Ne laissez pas de pourboire. La règle s'applique partout, la seule exception étant les taxis. Ce n'est vraiment pas obligatoire, mais acceptable.

L'habillement

Comme beaucoup de gens le savent, il convient de se déchausser dans de nombreux endroits et dans toutes les maisons privées. Il est donc préférable de porter des chaussures faciles à enlever.



Un geste à proscrire dans les restaurants. L'oshibori ne doit servir que pour s'essuyer les mains.

DR

Dans les auberges traditionnelles, vous porterez un *yukata* (kimono de coton léger). Vous devez le porter avec le côté gauche sur le droit. L'inverse est seulement pour les morts aux funérailles.

Divers

Dans les *onsen* (sources thermales) et dans les bains publics, frottez soigneusement votre corps avant d'entrer dans le grand bain commun, même si vous avez déjà pris une douche le matin. Gardez vos cheveux hors de l'eau. Et bien sûr, ne nagez pas !

Ne vous mouchez pas en public. C'est l'une des règles les plus controversées car les opinions varient selon les personnes à qui vous les demandez. Pour certaines personnes, si vous avez besoin de vous moucher, vous devriez vous rendre dans une salle de bains d'abord. Avec des amis, pas de problème si vous vous tenez à l'écart des autres et essayez de faire le moins de bruit possible. Il est également vrai qu'au Japon, beaucoup de gens reniflent au lieu de se moucher en public. Le seul gros interdit consiste à utiliser un mouchoir en tissu. Toujours utiliser un mouchoir en papier !

Ne touchez pas les gens. Même les gestes les plus courants en Occident (poignées de main et embrassades) peuvent constituer une surprise importune pour les Japonais. Certaines personnes reculeront comme si elles avaient touché quelque chose de désagréable. La meilleure chose à faire est de garder une distance respectueuse.

D'un autre côté, toucher votre partenaire en public n'est pas un problème, mais la démonstration de votre affection ne devrait pas aller au-delà de la prise de main. Enrouler votre bras autour de ses épaules ou de sa taille ne se fait pas, et s'embrasser en public est hors de question.

L'humilité est importante au Japon. Chaque compliment est dévié avec un *"ie, ie"* (non, non), vous devez donc éviter de vous vanter.

En Occident, avoir une conversation peut se transformer en une bataille verbale et beaucoup de gens n'hésitent pas à vous couper la parole. Au Japon, cependant, interrompre quelqu'un qui vous parle est considéré comme extrêmement impoli. Les Japonais attendent généralement que quelqu'un termine complètement une phrase avant de répondre. Cela a du sens. Je ne sais vraiment pas pourquoi je dois expliquer ça…

Le point commun à tout ce que vous venez de lire est que vous ne devez rien faire qui puisse déranger les autres. Certes, les Occidentaux peuvent trouver certaines de ces "règles" un peu déroutantes ou difficiles à comprendre, car dans leur propre pays, elles semblent anodines, alors qu'au Japon, elles peuvent être considérées comme offensantes. Quand on y pense, cependant, beaucoup de ce qui précède relève du bon sens fondamental. Malheureusement, trop de gens dans d'autres pays semblent l'avoir oublié. La meilleure chose que vous puissiez faire au Japon est d'observer les gens qui vous entourent et de suivre leur exemple.

GIANNI SIMONE

IN SITU Comme un poisson dans l'eau

Vivre comme un Japonais pendant quelques heures au sein d'une famille, c'est possible grâce à Nagomi Visit.

Vous êtes-vous déjà demandé à quoi ressemblait une maison japonaise typique et quel genre de vie les Japonais mènent loin des lumières de Tôkyô et des temples de Kyôto ? Si c'est le cas, vous avez désormais la chance de le constater par vous-même grâce à Nagomi Visit, une organisation japonaise à but non lucratif dont l'objectif est de donner aux touristes étrangers et aux résidents du Japon l'occasion de se rencontrer lors du déplacement des premiers dans l'Archipel.

KUSUNOKI Megumi a fondé Nagomi Visit en 2011 avec pour objectif de favoriser la compréhension culturelle. Son amie et ancienne collègue américano-japonaise, SANADA Alisa, a rapidement rejoint le projet et est devenue la directrice des opérations de l'association. *"Notre objectif est de proposer un programme d'échange culturel accessible à tous et grâce auquel naissent de véritables amitiés qui vont au-delà de la portée du programme"*, explique cette dernière. "*Nous espérons que grâce à notre initiative, les personnes créeront des relations significatives qui valoriseront et dépasseront leurs origines différentes. Ce sont de toutes petites étapes, mais nous sommes convaincues que des personnes comme nous peuvent contribuer à créer un impact positif dans la société japonaise et au-delà."*

Expliquant les raisons qui ont motivé leur décision de créer une association, SANADA confie qu'elles voulaient un programme dans lequel l'hospitalité pouvait rester authentique. *"Tous nos hôtes sont des volontaires"*, souligne-t-elle. *"Nous savons que la dynamique de l'hôte et de l'invité change une fois que l'argent est en jeu. Nous avons donc décidé de fixer des frais de participation fixes de 3 500 yens [28 euros] par invité, comprenant le déjeuner ou le dîner préparé par l'hôte. La moitié de la somme est directement versée à nos hôtes afin qu'ils puissent acheter les ingrédients nécessaires à la préparation du repas. L'autre moitié prend en charge les coûts opérationnels de l'équipe de Nagomi Visit." "Nous sommes conscients qu'il existe d'autres expériences de voyage, mais nous ne souhaitons pas banaliser nos visites. En d'autres termes, l'amitié ne doit pas avoir de prix."*, ajoute-t-elle.

Avec des millions de voyageurs étrangers visitant le Japon chaque année et une nouvelle loi sur l'immigration visant à attirer plusieurs centaines de milliers de travailleurs dans un avenir proche [voir *Zoom Japon* n°90, mai 2019], de nombreux Japonais, naturellement timides au départ, se montrent anxieux quand il s'agit d'interagir avec des personnes de cultures différentes. Voilà pourquoi Nagomi Visit a été créé à la fois pour les invités et pour les hôtes. *"Nous souhaitons que nos hôtes s'épanouissent aussi en accueillant des gens originaires du monde entier"*, poursuit SANADA Alisa. *"Nous voulons apporter notre pierre pour aider le Japon à devenir un lieu plus convivial pour tous. Beaucoup de Japonais sont occupés par le travail ou l'éducation de leurs enfants et n'ont peut-être pas le temps ni l'argent de s'engager dans des échanges culturels, que ce soit par le biais de voyages, d'études à l'étranger ou en tant que famille d'accueil d'étudiants étrangers. Le problème est encore plus grand pour les personnes qui vivent dans les zones rurales et qui n'ont pas forcément accès aux écoles de langues ou à des événements culturels."*

Compte tenu de la timidité et de la réticence naturelles de nombreux Japonais à se rapprocher des étrangers, sans parler de les accueillir chez eux, on aurait pu penser qu'il serait difficile de trouver des volontaires intéressés à participer au programme. SANADA Alisa note que beaucoup de gens ont réagi positivement à leur idée. *"En particulier quand nous avons commencé à avoir plus de visibilité dans les médias. De plus en plus de gens sont alors venus nous trouver. En fait, tous nos hôtes recherchent plus de contacts avec des personnes de nationalités et de cultures différentes. Les personnes ayant des enfants souhaitent également que leurs enfants aient plus de contact avec le monde"*, note-t-elle.

Huit ans après le lancement de Nagomi Visit, l'association compte plus de 1 000 membres bénévoles (familles, couples et hôtes en solo) dans tout le Japon et a accueilli plus de 8 000 invités originaires de 67 pays, parmi lesquels les États-Unis, le Canada, l'Australie, Singapour et plusieurs pays européens. *"Au début, les hôtes s'inquiètent souvent de la manière d'accueillir leurs invités"*, explique-t-elle. *"Ils demandent s'ils doivent cuisiner de la vraie nourriture japonaise ou même avoir un "look japonais", mais en définitive, cela importe peu."*

J'ai testé pour vous... Nagomi Visit

Par un bel après-midi de printemps ensoleillé, j'ai fait la connaissance de mes hôtes, les KANEHIRA. Masako, 37 ans, est venue m'accueillir à la gare avec ses deux charmantes filles, Miyoko, 8 ans, et Moko, 5 ans, qui tenait une ardoise colorée où figurait mon nom. En sortant du bâtiment, j'ai fait la connaissance de Motoki, 41 ans, qui attendait dans la voiture.

La famille a rejoint le programme en mars 2018 et tous les membres sont rapidement devenus des habitués du programme Nagomi Visit. Ils ont accueilli 11 groupes en un peu plus d'un an, dont des journalistes allemands spécialisés dans les voyages, des amoureux des cerisiers en fleurs venus d'Argentine et des couples en lune de miel. Même les deux fillettes sont loin d'être intimidées par un grand étranger avec une barbiche et une boucle d'oreille. Leur timidité a duré environ cinq minutes avant qu'elles ne cèdent à mon charmant sourire (!).

Nous arrivons bientôt chez eux et après avoir joué dans leur jardin avec des bulles de savon, nous entrons à l'intérieur pour prendre un verre de thé d'orge frais et bavarder. Masako et Motoki parlent couramment l'anglais et ont étudié à l'étranger à plusieurs reprises, au Canada et en Australie. Ils se sont rencontrés lors de leur premier séjour au Canada. Masako est diplômée d'Ôsaka Gaidai, célèbre université spécialisée dans l'étude des langues étrangères. Elle a travaillé dans une école de conversation anglaise et enseigne désormais à la maison tout en s'occupant de ses enfants. Motoki est ingénieur. Il conçoit des machines qui fabriquent des composants pour appareils photo. Pendant son temps libre, il aime faire du ski et du camping.

"Nous sommes toujours surpris lorsque nos invités disent qu'ils voyagent au Japon pendant trois ou quatre semaines car ici, nous ne pouvons pas vraiment prendre des vacances aussi longues", explique-t-il. *"Chez Canon, où je travaille, ils nous permettent de prendre un congé de dix jours tous les dix ans en guise de cadeau pour l'employé fidèle. Je travaille là-bas depuis 16 ans maintenant. Il me reste plus que quatre ans avant d'avoir 20 ans d'ancienneté et obtenir des congés supplémentaires."*

Masako espère qu'ils pourront voyager à l'étranger et rendre visite à certains de leurs nouveaux amis du programme Nagomi Visit.

Motoki et Masako sont respectivement originaires de Kyôto et de Nara, ils parlent donc dans le dialecte du Kansai [Ôsaka et sa région] à la maison. *"C'est la raison pour laquelle Miyako et Moko parlent un mélange de japonais standard et de kansai-ben"*, raconte Masako. *"Les premières années après notre déménagement dans la région du Kantô [Tôkyô et ses six préféctures voisines] n'ont pas été faciles, car nous vivions dans une zone rurale de la préfecture d'Ibaraki [au nord-est de la capitale] et je n'avais pas d'amis. Plus d'une fois, j'ai eu le mal du pays. Mais maintenant nous habitons à Kawasaki [au sud de Tôkyô] et je me*

INFORMATIONS PRATIQUES

NAGOMI VIST : **https://www.nagomivisit.com**

suis liée d'amitié avec les mères d'autres enfants. Il y a aussi désormais Nagomi Visit, alors je me sens chez moi ici."
"A une époque, je rêvais de vivre à l'étranger et j'ai vraiment apprécié ma vie en Australie, où j'ai passé deux ans. Néanmoins, j'ai réalisé que j'étais plus à l'aise en vivant au Japon. En grandissant ici, tout me semblait naturel, mais quand j'habitais à l'étranger, beaucoup de gens m'interrogeaient sur la vie au Japon. En leur expliquant à quoi ressemblait ma vie ici, j'ai pris conscience à quel point j'aimais mon pays. On peut dire que je suis fière d'être Japonaise", poursuit-elle. *"Cela dit, je comprends que la vie Japonaise peut parfois être un défi. J'ai une bonne amie qui s'est installée au Canada. Elle rentre seulement environ une fois tous les cinq ans au Japon et elle se sent chaque fois plutôt mal à l'aise au Japon. Je suppose qu'elle est devenue Canadienne dans un certain sens. "*
Pour Motoki et Masako, l'avantage du programme Nagomi Visit est de permettre à leurs filles de rencontrer beaucoup d'étrangers. "*Comme vous l'avez constaté, elles ne sont pas du tout timides et la petite Mako vous a déjà pris par la main pour vous montrer ses jouets"*, note Masako. *"C'est quelque chose que les enfants japonais ne font jamais avec des étrangers. D'abord, beaucoup de Japonais sont timides et la plupart d'entre nous n'ont jamais parlé à des étrangers. Mais grâce à Nagomi Visit, nous avons rencontré tellement d'étrangers au cours des 12 derniers mois que Miyako et Mako sont maintenant très à l'aise avec eux."*
Il est temps de préparer le dîner. Le menu du jour est composé de *temaki-zushi* (sushi roulé à la main) et de *chikuzenni* (ragoût de poulet avec carottes, bardane, pousses de bambou et champignons). *"Le* temaki-zushi *est de loin notre plat le plus populaire"*, explique Masako. *"Nos invités adorent évidemment les sushis et ont ici la possibilité de fabriquer eux-mêmes des rouleaux de sushis, ce qui est très amusant. D'autre part, nous essayons d'éviter les aliments que les étrangers - surtout les Occidentaux - peuvent trouver un peu bizarres. La dernière fois que nous avons eu des invités en provenance d'Allemagne, ils ont essayé le natto [soja fermenté]. Ils ont trouvé le goût "intéressant". A une autre occasion, des invités sont venus du Canada avec une fillette de huit ans. Elle a essayé un manjû [un petit pain cuit à la vapeur rempli de pâte de haricot rouge] en forme de fleur de cerisier, mais elle n'a pas aimé. Je lui ai alors donné des biscuits canadiens et elle a déclaré que c'était la meilleure chose qu'elle n'avait jamais eue."*
Motoki surveille attentivement ce que fait sa femme. *"Il est en fait un très bon cuisinier"*, sourit-elle. *"C'est lui qui a la responsabilité de la cuisine la plupart des week-ends"*. Il se trouve que lorsque Motoki a été muté par sa société dans la préfecture d'Ibaraki, il a d'abord vécu seul et a donc dû apprendre à cuisiner. Masako avoue



Jean Derome pour Zoom Japon

La famille Kanehira *participe depuis un an au programme Nagomi Visit lancé par* Kusunoki *Megumi.*

qu'elle n'avait jamais cuisiné avant de se marier. *"Quand je vivais avec mes parents à Nara, ma mère faisait toute la cuisine"*, se souvient-elle. *"Lorsque nous nous sommes mariés, j'ai utilisé Cookpad [le plus grand site de partage de recettes du Japon avec plus de 5 millions de recettes enregistrées] et des livres de cuisine pour apprendre à cuisiner. Comme je cuisine presque tous les jours et que je suis occupée par les filles, je fais des choses simples à préparer. De son côté, Motoki cuisine pour ses loisirs et aime donc essayer des plats plus compliqués. Pour moi, la cuisine est un travail. Si je n'étais pas obligée de la faire, je ne m'en occuperais pas, surtout quotidiennement."*
Enfin, nous nous asseyons tous autour de la table pour déguster la bonne nourriture préparée par Masako. Miyako et Mako ont faim et salivent à la vue du thon, du saumon et des autres poissons crus. Je demande aux Kanehira ce qui, à leur avis, rend le Japon unique. *"Nous accordons beaucoup d'importance au changement des saisons"*, affirme Masako. *"Pour chaque saison, il existe une sorte de célébration, comme l'observation des fleurs de cerisier, la journée des filles et des garçons au printemps et* o-bon *[la fête des morts] en été. Chaque étape de la vie est fêtée." "Traditionnellement, le Japon était une société rurale et le changement de saison était important dans notre vie"*, confirme Motoki. *"Incapables de contrôler le climat et impuissants face aux catastrophes naturelles, nous avons appris à nous tourner vers les dieux et nos ancêtres pour obtenir leur protection. C'est une coutume qui perdure au travers de nos fêtes et des festivals saisonniers [voir* Zoom Japon *n°52, juillet 2015]."*
Après le dîner, nous jouons à un jeu de cartes que Moko adore et ensuite, Miyako dessine mon portrait sur un tableau blanc. Après une série de chansons et de danses qu'elles interprètent pour moi, je suis complètement tombé sous le charme de ces deux adorables fillettes. Arrive le moment où je dois rentrer chez moi. Je n'ai passé que quelques heures avec les Kanehira, mais je les considère déjà comme mes nouveaux amis.

J. D.

PRATIQUE Le choix de la naturalisation

Certains étrangers installés depuis longtemps dans l'Archipel ont choisi d'opter pour la nationalité japonaise.

Dans les articles précédents, nous avons vu ce que veut dire être Japonais du point de vue social et culturel. Mais comment cela se passe-t-il si l'on veut être naturalisé ? Est-ce difficile ? Est-ce même possible ? Qui peut acquérir la nationalité japonaise ?
Entre 1868 et 2015, 581 000 personnes sont légalement devenues des Japonais. Et, aujourd'hui encore, des milliers de personnes sont naturalisées chaque année.
La meilleure source d'information sur ce sujet est *Becoming Legally Japanese* (www.turning-japanese.info) un site Internet en anglais plein de formulaires et de documents, d'instructions précises, de données statistiques et d'histoires sur des personnes ayant acquis la nationalité japonaise. Il est géré par INOUE Eido, un ancien citoyen américain qui s'appelait Adrian David Havel jusqu'à ce qu'il devienne Japonais en 2010. Originaire de Washington D.C., il est arrivé au Japon en 1992.
"Les gens me demandent souvent pourquoi je suis devenu japonais. Je suis venu au Japon juste après mes études. Vingt ans plus tard, j'y étais toujours et j'y avais tellement investi sur les plans émotionnel, financier et professionnel que je savais qu'il serait difficile de déménager dans un autre pays. En d'autres termes, j'ai réalisé que j'étais devenu un condamné à perpétuité et que les chances de changer de cap étaient minimes. Je suis donc parvenu à la conclusion qu'il était logique de m'investir pleinement dans ce pays et de bénéficier de tous les droits des autres ressortissants. Vous pouvez dire que cela relevait de la logique", explique-t-il.
Selon lui, changer de nationalité revient un peu à se marier. *"Ce n'est pas quelque chose que vous devez prendre à la légère. C'est un engagement de toute une vie. Ceci dit, vous pouvez abandonner votre nationalité japonaise et en adopter une nouvelle si les choses ne tournent pas rond au Japon et pour quelque raison que ce soit, vous ne voulez plus être Japonais. Je pourrais même redevenir Américain, mais je devrais me mettre au rang de tous les autres étrangers et faire comme eux"*, raconte INOUE Eido.
Sur le plan technique, les exigences japonaises en matière de changement de nationalité sont très similaires à celles de nombreux pays européens. *"En gros, vous n'êtes pas obligé d'être riche, mais vous devez disposer d'une source de revenus stable"*, précise-t-il. *"Il n'est pas nécessaire d'être assimilé au niveau culturel, mais il est plutôt indiqué de connaître la langue"*.
Les principales conditions à remplir pour pouvoir prétendre à la citoyenneté japonaise sont les suivantes :
1. Avoir vécu cinq années consécutives physiquement et légalement dans le pays. L'aspect légal est très important pour éviter que les gens utilisent la naturalisation comme une échappatoire pour éviter d'être expulsé.
2. Vous devez être financièrement indépendant. En d'autres termes, les Japonais ne veulent pas que vous deveniez bénéficiaire de l'aide sociale. En corollaire, vous devez maîtriser suffisamment le japonais pour avoir un travail.
3. Vous ne devez pas avoir de casier judiciaire ni au Japon ni à l'étranger, ni aucun lien avec le crime organisé.
4. Vous ne pouvez pas être membre d'une organisation qui prône la destruction violente ou illégale du Japon.
5. Vous devez être prêt à renoncer à toutes vos autres nationalités.
Contrairement à ce que beaucoup de gens pensent, l'obtention d'un visa de résidence permanente



Jean Derome pour Zoom Japon

n’est en réalité pas une condition préalable pour devenir citoyen japonais.
“La dernière exigence, le point 5, est ce qui empêche la plupart des gens de devenir Japonais”, note INOUE Eido. *“Dans mon cas, je ne peux plus voter aux États-Unis et y rester longtemps sans visa.”* En ce qui concerne le point 2, il affirme que tout salaire mensuel supérieur à 250 000 yens [2 030 euros] est acceptable, même s’il est difficile de vivre avec cet argent dans une grande ville. *“Plus que le montant de l’argent gagné, les autorités sont préoccupées par la stabilité de vos ressources”*, ajoute-t-il. *“Par exemple, si vos revenus proviennent d’un ensemble de contrats d’un an, renouvelés à chaque fois, ce n’est pas bien vu. Si, par contre, vous êtes un employé à temps plein, vous avez toutes vos chances.”* Les candidats à la naturalisation sont tenus de travailler avec un fonctionnaire du ministère de la Justice avant de pouvoir faire une demande officielle. *“Vous passez par une série d’entretiens avec une personne chargée de préparer le dossier que vous allez soumettre. Vous devez ainsi montrer tous vos relevés bancaires, vos feuilles d’imposition et vos registres fiscaux. Si le fonctionnaire soumet le dossier, vos chances d’approbation dépassent 95 %, et ces dernières années, elles sont en réalité plus proches de 99 %. Le taux d'abandon (les personnes qui abandonnent avant de soumettre tous les documents) semble se situer entre 25 % et 33 %.”*
Evan Koehler – ou KÔRA Eiji, comme il s'appelle désormais – affirme que ce processus a été la chose la plus difficile qu’il ait jamais faite. *“Ce fut comme avoir un emploi à temps plein”*, raconte-t-il. *“J’ai dû fournir 100 pages de documents. J’ai dû demander à tous les membres de ma famille aux États-Unis d’envoyer leur certificat de naissance et le certificat de mariage de mes parents. C’est devenu très personnel. Ma mère, par exemple, a dû écrire une lettre en anglais (que j’ai traduite par la suite) disant qu’elle n’avait pas eu d’autres enfants que ceux eus avec mon père.” “Le site* Becoming Legally Japanese *a été extrêmement utile. Finalement, les fonctionnaires sont venus chez moi pour vérifier si j’y habitais vraiment. Ils ont regardé partout, ont même ouvert mon frigo pour vérifier la nourriture. Mais ils ont toujours demandé avant d’ouvrir quelque chose, au cas où vous ne voudriez pas montrer quelque chose de trop personnel”*. Afin d’éviter de vivre l’expérience stressante d’Evan, d’autres préfèrent faire appel à une agence qui fera tout le travail difficile et facilitera le processus dans son ensemble.
Une bonne partie du processus de candidature concerne des entretiens, tous en japonais. *“Au début, j’étais très inquiet parce que je pensais que je devais faire très attention à ce que je disais et à ne pas commettre d’erreur grammaticale”*, raconte INOUE Eido. *“Mais mon interlocuteur était étonnamment correct, expliquant toujours pourquoi nous faisions certaines choses. Il m’a beaucoup aidé. J’ai réalisé qu’il était là pour m’aider, et non pour me décourager.”*
“À un moment donné, ils ont également interrogé ma femme afin de savoir si notre mariage n’était pas blanc. Je pensais qu’elle allait me griller parce qu’elle aime l’humour noir et fait toujours de mauvaises blagues. Quand le fonctionnaire lui a demandé pourquoi je voulais devenir japonais, elle lui a répondu : “comment voulez-vous que je le sache, moi-même je ne voudrais pas être Japonaise”. Heureusement, le fonctionnaire l’a bien pris, il a trouvé ça drôle. Tous les entretiens se sont déroulés dans une bonne atmosphère”.
Un demandeur ne doit cependant jamais oublier que c’est une affaire sérieuse. *“Ce qu’ils n’aiment pas, c’est quand on leur fait perdre leur temps”*, rappelle INOUE Eido. *“S’ils vous demandent d’amener la prochaine fois les documents A, B et C, vous feriez mieux de ne pas oublier. Ils sont très efficaces et attendent la même efficacité de votre part.”* La chose que la plupart des candidats redoutent est la lettre de motivation qu’ils doivent rédiger à la main. *“À l'époque, mes kanji avaient l’air horrible parce que j’utilisais toujours des ordinateurs”*, se souvient-il. *“Mais j’ai quand même réussi à faire cinq pages. Ensuite, le fonctionnaire a lu le document très attentivement et, à la fin, il m’a simplement dit: ok, c’est acceptable.”*
Une fois que vous êtes officiellement japonais, vous aurez votre *koseki* ou livret de famille avec un nouveau nom. Votre nom n’a pas besoin de sonner japonais, mais il doit être écrit dans l’un des trois alphabets japonais : kanji, hiragana ou katakana. Rappelez-vous simplement que si vous êtes marié à une Japonaise, vous et votre femme devez partager le même nom de famille. Vous pouvez soit adopter le nom de famille de votre femme, soit adopter un nouveau nom. *“J’ai fini par prendre le nom de ma femme, ce qui est très courant au Japon”*, explique INOUE Eido. *“Ensuite, j’ai adapté mon prénom à l’alphabet kana et je l’ai coupé un peu afin de faciliter la tâche des Japonais. C’est ainsi qu’Adrian est devenu Eido.”*
Les gens réagissent différemment lorsqu’ils savent qu’une personne a changé de citoyenneté. *“Les personnes qui sont surprises ou qui ont un problème avec le fait que je sois japonais ont tendance à ne pas être Japonais”*, confie-t-il. *“Les Japonais, en particulier ceux qui me connaissaient depuis longtemps, savaient déjà que j’étais là pour rester, donc ma naturalisation n’a rien changé pour eux”*.
Pour Henry Moreland Seals, un autre ancien Américain, la “reconnaissance” a été un élément clé pour le décider à devenir légalement Japonais. *“Je suis un peu cynique et je sais que les Japonais ont du mal à me considérer comme un Japonais, puisque je suis noir”*, dit-il. *“Mais quand je leur dis que je suis devenu citoyen japonais, je peux voir le changement. J’ai récemment prononcé un discours et quand j’ai expliqué que j’étais devenu Japonais, toute la salle a lancé un “waouh”. C’est le pouvoir de la reconnaissance. Ils peuvent même ne pas m’apprécier, mais mon choix a eu un impact.”*
En parlant d’impact, KÔRA confie que sa motivation à devenir japonais est qu’il peut maintenant apporter sa petite contribution à son pays d’adoption. *“Le droit de vote est assurément l’un des meilleurs atouts pour devenir japonais”*, dit-il. *“Vous pouvez faire quelque chose contre ce que vous n’aimez pas. Relativement peu de gens votent au Japon par rapport aux pays occidentaux. Aussi quand vous votez, vous pouvez vraiment changer les choses.”*

J. D.

EXPOSITION La peinture populaire japonaise

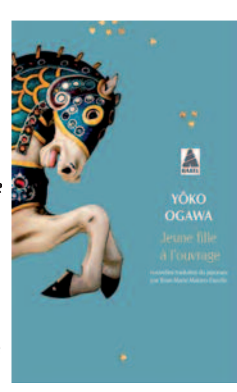
Bien moins célèbres en dehors du Japon que les estampes *(ukiyo-e)*, les images d'Ôtsu *(Ôtsu-e)* constituent pourtant un élément clé de la culture populaire locale. Exécutées au pochoir,



ces peintures ont connu une très grande popularité tout au long de l'époque d'Edo (1603-1868) auprès des voyageurs qui empruntaient la route du Tôkaidô et passaient par Ôtsu qui borde le lac Biwa. La Maison de la culture du Japon à Paris leur consacre une belle exposition qui permet de saisir leur importance dans l'histoire culturelle de l'Archipel.

Ôtsu-e - 101 bis, quai Branly 75015 Paris
Du mardi au samedi, de 12h à 20h.
Entrée : 5€ (TR 3€). Jusqu'au 15 juin.

LITTÉRATURE Dans l'univers d'Ogawa Yôko



Pour ceux qui avaient manqué, en 2016, sa sortie en grand format, le recueil de nouvelles *Jeune fille à l'ouvrage* vient d'être réédité en poche. Un excellent moyen de découvrir l'univers de cet écrivain où le fantastique n'est jamais très loin sans pour autant totalement y basculer. De sa plume alerte et poétique, elle procure au lecteur de profonds moments de plaisir comme s'il se trouvait au milieu d'un rêve où tout peut arriver. Il faut laisser opérer la magie d'OGAWA Yôko.

Jeune fille à l'ouvrage (nouvelles), de OGAWA Yôko, trad. par Rose-Marie Makino-Fayolle, Babel, 7,80 €.

BEAU LIVRE Au cœur de l'esthétique japonaise

Parmi les très nombreux événements qui ont contribué au succès de "Japonismes 2018", la saison culturelle du Japon en France qui s'est achevée il y a quelques semaines, *Fukami*, présentée à l'hôtel Salomon de Rothschild, restera assurément comme la plus forte. Comme *Le Japon des avant-gardes* en 1986 à Beaubourg ou *Ma, Espace-Temps du Japon* au



Musée des Arts décoratifs en 1978, c'est une exposition qui laissera une trace importante dans la compréhension de la culture japonaise, voire du Japon. On ne peut donc que se féliciter de l'initiative prise par Flammarion d'éditer ce superbe livre à un prix très raisonnable, lequel doit figurer dans le rayonnage de tout amateur du pays du Soleil-levant.

Fukami : une plongée dans l'esthétique japonaise, Flammarion, 29€.

NIHONGOTHÈQUE

Furusato nôzei

Depuis 2008, le Japon exerce une nouvelle pratique fiscale baptisée *Furusato nôzei*. Souvent traduite par l'expression "ville natale", le terme *furusato* a en général un sens plus large. Il s'agit à la fois du lieu où l'on trouve ses racines et à l'égard duquel on manifeste un attachement sentimental. Cela peut être aussi bien un village qu'un pays. Si la ville de Mito où j'ai grandi est mon *furusato*, le Japon l'est aussi. *Furusato nôzei* a été lancé dans le but de soutenir les petites communes économiquement faibles, en donnant la possibilité aux citoyens de faire un don à leur *furusato* (situé dans l'Archipel) et de bénéficier dans le même temps d'une déduction d'impôt sur le revenu ou de taxe d'habitation. Dans la mesure où chacun peut faire un don au patelin de leur choix, les villes et les préfectures se concurrencent pour attirer un maximum de donateurs en leur proposant divers cadeaux en guise de remerciement : des fruits, du bœuf *wagyû*, des iPhone… Il y avait même une municipalité prête à offrir un terrain aux plus généreux donateurs ! En définitive, on constate que non seulement le *Furusato nôzei* incite les gens à agir selon la valeur des contreparties, mais aussi que plus on est riche plus on a droit à des cadeaux de valeur (qu'on peut revendre !). Mais il est clair que les communes n'ayant pas assez de budget pour proposer des avantages ne pourront pas survivre. Le système a ainsi tendance à confondre le fondamental et le secondaire. Voilà pourquoi l'Etat a enfin décidé d'établir, cette année, une loi qui interdit l'excès de cadeaux. Salariée en France, laquelle n'est pas prête à me remercier de mes petits impôts, j'étais persuadée que, au moins, il n'était plus nécessaire de remplir une déclaration d'impôt depuis l'arrivée du prélèvement à la source. Que nenni ! Je viens d'apprendre qu'il faudra encore se battre avec les chiffres. Alors que je n'ai même pas le droit de voter pour ceux qui décident l'utilisation de mes taxes, mon *furusato* français restera le bar d'à côté qui m'offre des shots en contrepartie de ma fidélité !



KOGA RITSUKO

CINÉMA La foi de Shinoda Masahiro

Moins fidèle au roman d'ENDÔ Shusaku que Martin Scorsese, *Le Silence,* version 1971, est une belle réflexion sur le Japon.



Domon Ken et Asakura, 1949. © UEDA Shôji

SHINODA Masahiro a joué un rôle clé dans le cinéma japonais par sa participation active à la Nouvelle Vague nippone et sa volonté d'offrir un regard critique sur la société de son pays. En collaborant avec des figures importantes de l'avant-garde comme TERAYAMA Shûji, futur cinéaste de la contre-culture, ou encore le compositeur TAKEMITSU Tôru qui signera plusieurs musiques pour lui, il a toujours voulu manifester son indépendance au risque parfois d'être mal compris notamment par ses employeurs. En témoigne la réception plutôt fraîche de *Fleur pâle* (*Kawaita hana,* 1964) par la Shôchiku qui n'apprécie pas sa façon d'aborder le film de *yakuza*. Lorsqu'il se lance dans le *jidaigeki*, c'est-à-dire dans le film de samouraï, le cinéaste entend marquer le genre de son empreinte et s'éloigner des règles qui l'entouraient jusque-là. Il sort des standards simplistes pour donner aux spectateurs des histoires hautes en couleurs et des personnages plus complexes tout en continuant à explorer ce qu'est le Japon contemporain et comment les Japonais s'y inscrivent. *Double suicide à Amijima* (*Shinjû ten no Amijima*, 1969) en est la meilleure illustration. Le film est d'ailleurs financé par l'Art Theatre Guild (ATG), ce qui lui permet une plus grande liberté.

Un an plus tard, il se met à collaborer avec un autre grand studio, la Tôhô dont *Le Silence* (*Chinmoku*, 1971) est l'un des résultats les plus intéressants. Adapté du roman éponyme d'ENDÔ Shûsaku, ce long métrage est bien différent des sujets abordés jusque-là par le cinéaste. Il raconte l'histoire d'un missionnaire espagnol venu évangéliser le Japon au XVIe siècle et qui va finir par abjurer sa foi après avoir été persécuté. Pourtant, une fois encore, SHINODA Masahiro utilise le sujet pour construire un film avec un fort message politique. C'est ce qui le distingue d'ailleurs du remake signé en 2017 par Martin Scorsese avec Andrew Garfield et Liam Neeson. Il est probable que le romancier aurait sans doute plus apprécié le travail du cinéaste américain qu'il n'a aimé celui du réalisateur japonais. Bien qu'il soit crédité de la co-écriture du scénario dans le film de 1971, ENDÔ Shûsaku a maintes fois manifesté sa déception à son égard, estimant que le metteur en scène n'avait pas été assez fidèle à son roman paru en 1966.

Le contexte de l'époque explique sans doute pourquoi SHINODA Masahiro choisit de traiter ainsi le sujet du christianisme, religion importée qui ne prend pas racine dans l'Archipel sous la pression des autorités. Au moment où il tourne son film, le Japon vit les derniers soubresauts du mouvement étudiant et de la contestation née à la fin des années 1950. Les idées de gauche ont autant de mal à s'imposer que la religion chrétienne. A la fin du film, l'un des personnages explique que *"ce pays est un marécage (…), un marécage terrifiant où tout semis destiné à être planté est destiné à pourrir"*. Non seulement parce que les "autorités" que le cinéaste évoque souvent disposent d'une incroyable omnipotence, mais parce qu'elles ont la capacité à transformer les choses à leur profit. *"Xavier [figure inaugurale de l'évangélisation de l'Archipel] leur a transmis l'enseignement de Dieu, mais les Japonais l'ont transformé en leur propre dieu-soleil",* ajoute-t-il. Pour SHINODA, d'une certaine façon, la messe est dite. Le Japon ne changera pas. En ce sens, il n'a pas tout à fait tort puisque les années 1970 seront marquées par la normalisation du pays et la victoire du conformisme qu'il a toujours cherché à dénoncer dans ses films.

GABRIEL BERNARD

RÉFÉRENCE

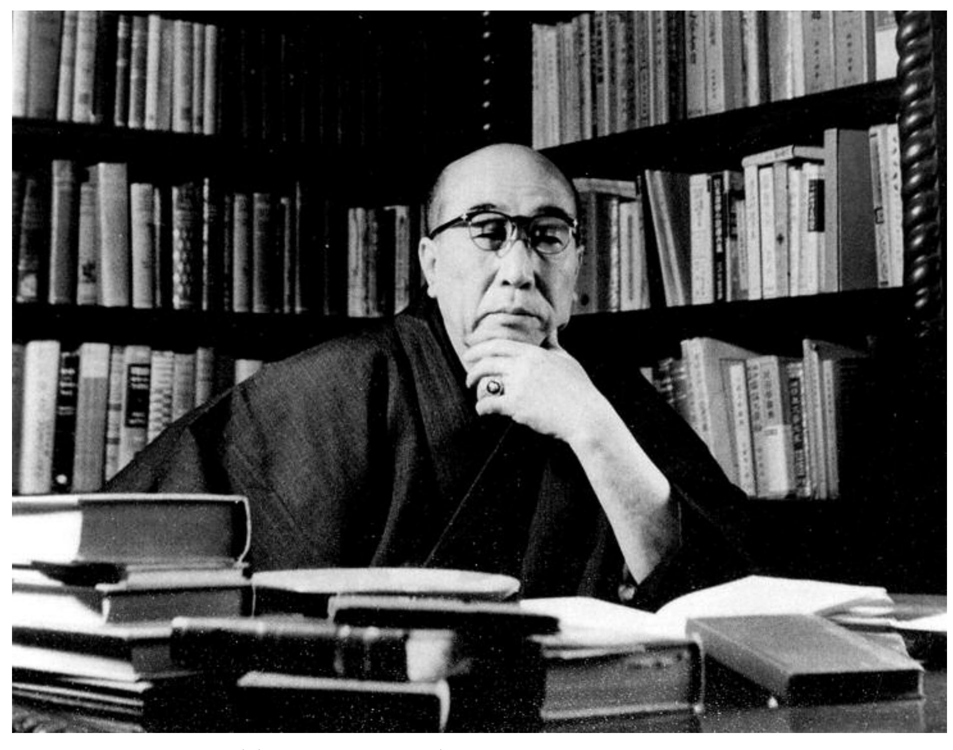
LE SILENCE (CHINMOKU), de SHINODA Masahiro. 1971, 129 mn, couleurs. Avec David Lampson, TAMBA Tetsurô. En salles le 19 juin 2019.

DÉCOUVERTE Edogawa Ranpo autopsié

Ecrivain et théoricien de la littérature policière, l'auteur de *La Proie et l'ombre* fait l'objet d'une intéressante étude.

Considéré comme le grand maître du roman policier dans l'Archipel, HIRAI Tarô, plus connu sous son nom de plume EDOGAWA Ranpo qu'il a forgé en hommage à Edgar Allan Poe en jouant sur la phonétique, est un des écrivains japonais les plus traduits en France. La première traduction d'un de ses textes remonte à 1954 lorsque la revue *Noir Magazine* publia *Imomushi (La Chenille)* sous le titre *La Chenille jaune*. Même s'il s'agissait d'une adaptation du texte paru au préalable en anglais, les amateurs de polars français ont donc pu découvrir un auteur dont l'œuvre a marqué toute une époque. Soixante-cinq ans plus tard, l'actualité autour du romancier reste forte. Les éditions Wombat viennent de faire paraître *Un Amour inhumain,* un recueil de six nouvelles traduites par Miyako Slocombe qui les a également choisies avec Frédéric Brument, tandis que Le Lézard noir a eu l'heureuse idée de sortir *Edogawa Ranpo : Les méandres du roman policier au Japon*, ouvrage réunissant une partie des communications du colloque organisé, en 2016, afin d'offrir une meilleure connaissance de cet auteur très présent en France tant sur le plan de la littérature que celui du manga (plusieurs de ses œuvres ont été adaptées par SUEHIRO Maruo) ou même celui du cinéma. Détail supplémentaire qui a aussi son importance, le nom de l'éditeur poitevin est inspiré de *Kurotokage (Le Lézard noir),* roman d'EDOGAWA paru initialement en 1934, adapté au cinéma en 1962 et 1968 et traduit en français par Rose-Marie Makino-Fayolle, en 1993, pour les éditions Philippe Picquier. Voilà qui illustre, si besoin était, l'influence de cet auteur dont on a commencé à reconsidérer l'œuvre ces dernières années au Japon, bien sûr, mais aussi aux Etats-Unis et en France.

Pour Gérald Peloux, qui a co-dirigé avec Cécile Sakai *Edogawa Ranpo : Les méandres du roman policier au Japon*, ce n'est que justice. *"Il a d'abord été reconnu et admiré en tant qu'auteur de romans policier dans les années 1920 et 1930. A cette époque, il était omniprésent et ses textes paraissaient dans de grands journaux. Et depuis une trentaine d'années, on a commencé à redécouvrir son œuvre au delà du genre. Il est étudié à l'université, traduit à l'étranger. Désormais, il est considéré comme un auteur incontournable pour comprendre le Japon de l'entre-deux guerres"*, explique celui qui lui a consacré sa thèse en 2012. Jusqu'au début de la guerre du Pacifique, EDOGAWA Ranpo s'est fait connaître comme un auteur de genre avec des nouvelles et des romans comme on en avait rarement lus au Japon si ce n'est par l'intermédiaire de traductions. C'est en 1923, année du terrible séisme qui ravagea Tôkyô et sa région, qu'il publie *La pièce de deux sen (Nisen*


EDOGAWA Ranpo est considéré comme la figure tutélaire du roman policier japonais.

DR

RÉFÉRENCES

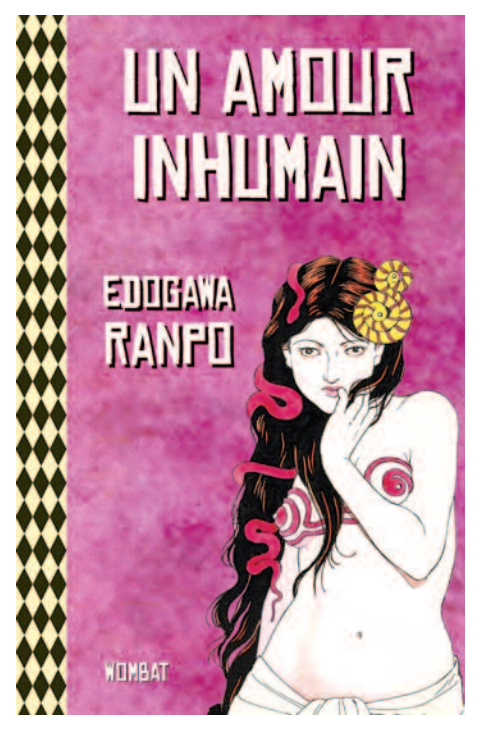
EDOGAWA RANPO : LES MÉANDRES DU ROMAN POLICIER AU JAPON, sous la direction de Gérald Peloux et Cécile Sakai, Le Lézard noir, 16 €.

UN AMOUR INHUMAIN, de EDOGAWA Ranpo, trad. par Miyako Slocombe, Wombat, coll. Iwazaru, 20 €.

dôka, trad. par Jean-Christian Bouvier, in *La Chambre rouge,* éd. Philippe Picquier) dans la revue *Shinseinen* qui va devenir la revue de référence en matière de littérature policière. Le succès est au rendez-vous et il se lance avec vigueur dans l'écriture. Il devient rapidement l'auteur phare d'un genre qui intéresse de plus en plus de lecteurs. *"On peut dire qu'il apporte une première version d'un roman policier qui serait "japonais". Dans la première nouvelle, il arrive à intégrer des références japonaises, voire asiatiques, puisqu'on y trouve un code secret basé sur une prière bouddhique et le code braille, avec des clins d'œil à Edgar Allan Poe. Il arrive à combiner les deux côtés, le japonais et l'occidental et c'est un tournant",* souligne Gérald Peloux. *"Il y avait eu jusque-là très peu d'essais de productions japonaises car on considérait le roman policier comme un genre occidental. D'ailleurs, EDOGAWA Ranpo pensait lui-même que c'était un genre impossible à adapter au Japon",* ajoute-t-il.

Son audace lui vaut d'être tout de suite catalogué comme le représentant du roman policier japonais, *"quasiment du jour au lendemain",* précise Gérald Peloux. Une étiquette qui va lui coller à la peau jusqu'à sa mort en 1965, *"ce qui va être très problématique pour le roman policier puisqu'il a un style très particulier, assez éloigné de ce genre. Il va se retrouver rapidement en porte-à-faux entre l'image qu'il veut donner du roman policier et ce qu'il écrit."* En effet, au tournant des années 1930, EDOGAWA Ranpo s'éloigne du genre policier classique et donne libre cours à son imagination où l'érotisme, le grotesque et l'absurde, *ero-guro-nansensu* en japonais, occupent une place prépondérante. *Le Démon de l'île solitaire (Kotô no oni,* trad. par Miyako Slocombe, éd. Wombat) publié en 1930 en est l'une des plus belles illustrations. S'il écrit moins d'œuvres policières, ce qui lui vaut d'être critiqué, il s'attache néanmoins à produire des essais sur la littérature policière. C'est ce qui va aussi contribuer à lui conférer cette aura de grand maître du genre.





Pourtant, même s'il a créé un prix portant son nom qui récompense les auteurs de romans policiers, Gérald Peloux note qu'il n'existe pas d'école d'écrivains qui se réclament vraiment d'EDOGAWA Ranpo. *"Il y a beaucoup d'auteurs qui diront qu'en effet la lecture de ses œuvres a été incontournable, mais on en rencontre peu qui utilisent sa technique pour écrire leurs propres œuvres",* note celui qui vient de publier aux Belles Lettres *Chroniques d'un trimardeur japonais en Amérique,* traduction d'un ouvrage de TANI Jôji. *"Son style a un aspect un peu suranné par rapport à celui du genre policier du XXI*e *siècle",* tranche-t-il. Pour ce qui est de son écriture, *"elle est très simple et limpide. Il a aussi mis en place une sorte de discussion entre le lecteur et le narrateur avec de très nombreux appels au lecteur, le tenant par la main pour l'aider ou le tromper dans la résolution de l'intrigue".* C'est sans doute aussi une des raisons pour lesquelles l'auteur de *La Chenille (Imomushi,* trad. par Jean-Christian Bouvier, in *La Chambre rouge,* éd. Philippe Picquier) a su séduire tant de lecteurs.

Dans *Edogawa Ranpo : Les méandres du roman policier au Japon,* KIRINO Natsuo, l'une des grandes figures du polar nippon actuel, estime qu'il est *"un rêveur absolu"* avant d'ajouter que *"les auteurs se distinguent par le nombre et la qualité de leurs rêves originaux".* A la lecture de son œuvre traduite en français, on comprend à quel point EDOGAWA Ranpo est un écrivain à part et pourquoi il mérite tant qu'on s'intéresse à lui. A la fin de la nouvelle *Les Crimes étranges du docteur Mera (Mera hakase no fushigina hanzai,* trad. par Miyako Slocombe in *Un Amour inhumain*), le narrateur conclut : *"Et je me demandais si ma rencontre avec le jeune homme, son histoire, et même le jeune homme lui-même n'étaient pas une étrange hallucination engendrée par le "pouvoir d'envoûtement de la lune" dont il m'avait parlé".* Une phrase qui résume bien le sentiment que procurent les écrits d'EDOGAWA et qui justifie que l'on cherche à mieux cerner cet auteur si intrigant.

ODAIRA NAMIHEI

PROJECTION

Entrée libre sur réservation

À LA RENCONTRE DE NHK WORLD-JAPAN

Le meilleur de la télé nippone

Projection à la Maison de la culture du Japon à Paris

Depuis sa création en 1953, la NHK s'est imposée comme l'une des chaînes de télévision de référence au Japon, mais aussi à l'étranger où elle a engrangé au fil des années de nombreuses récompenses. Toujours à la pointe de l'innovation, elle a su mettre à profit son savoir-faire au service de l'information et du divertissement afin de créer des programmes appréciés par des millions de téléspectateurs.

NHK WORLD-JAPAN a pour mission de promouvoir à travers le monde une bonne partie des contenus produits par la maison mère. Fenêtre ouverte sur ce qui se fait de mieux dans l'univers télévisuel nippon, elle offre non seulement la possibilité de découvrir le Japon et sa culture, mais aussi de saisir avec quelle sensibilité les Japonais observent notre planète.

La sélection des programmes projetés, cette année, à la Maison de la culture du Japon à Paris en est la meilleure illustration. Si le documentaire, image de marque de la NHK, occupe une part importante de la programmation, il convient de souligner la présence d'un téléfilm historique, un "drama" comme on dit au Japon, dont la chaîne s'est aussi fait une spécialité. Une façon de montrer l'étendue de sa palette et d'inviter le public à découvrir la richesse de son contenu.
Pour pouvoir assister gratuitement aux projections de ces programmes, il convient de réserver au plus tôt vos places auprès de la Maison de la culture du Japon à Paris ou de *Zoom Japon.*

Informations & Réservation
A la Maison de la culture du Japon à Paris
101 bis Quai Branly, 75015 Paris
www.mcjp.fr / 01 44 37 95 95
Du mardi au samedi de 12h à 19h30, fermé dimanche et lundi.

Programme du 1er juin au 6 juillet 2019

Avec sous-titres en français



EMPEROR AKIHITO - Episode 1
Crown Prince of a Defeated Nation
L'enfance d'Akihito, futur souverain du Japon, marquée par la guerre et la tradition.
Producteur : Daisuke Yamamoto / 73 minutes / 2019
Sam. 08/06 à 14h | Mer. 26/06 à 15h



EMPEROR AKIHITO - Episode 2
The Two of Us
Comment Akihito et son épouse Michiko ont réussi à donner un nouveau visage à la famille impériale.
Productrice : Kaori Kaiho / 73 minutes / 2019
Sam. 08/06 à 14h | Mer. 26/06 à 15h



THE FOUNDER : VISIONARY SHOGUN, IEYASU
Ce téléfilm dresse le portrait du shogun Ieyasu Tokugawa en bâtisseur de la ville d'Edo qui deviendra Tokyo.
Réalisateur : Shinichi Nishitani / 73 minutes / 2019
Sam. 01/06 à 14h | Sam. 22/06 à 16h30



SURVIVOR TREES : HIROSHIMA REVEALED
Symboles d'espoir, les arbres qui ont survécu à l'atomisation de Hiroshima ont profondément marqué l'artiste américain Cannon Hersey.
Réalisateur : Yutaka Sakai / 49 minutes / 2018
Sam. 22/06 à 15h | Ven. 28/06 à 17h30

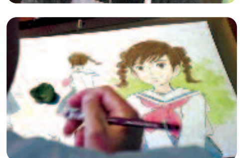


CREATIONS FROM THE OBSCURE
Puissant portrait de trois artistes autodidactes, représentants de l'art brut japonais contemporain.
Prix : Special Mention, Prix Italia 2018
Réalisateur : Tomoya Ise / 59 minutes / 2018
Mer. 26/06 à 17h30



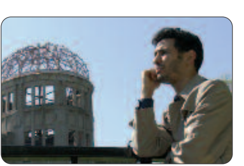
10 YEARS WITH HAYAO MIYAZAKI
Part 1: Ponyo is Here
Le processus de création qui a donné naissance au film «Ponyo sur la falaise».
Réalisateur : Kaku Arakawa / 49 minutes / 2019
Sam. 01/06 à 15h45 | Sam. 06/07 à 15h

Part 2: Drawing What's Real
Comment Hayao Miyazaki a petit à petit construit l'univers de «Ponyo sur la falaise».
Réalisateur : Kaku Arakawa / 49 minutes / 2019
Sam. 08/06 à 17h30 | Sam. 06/07 à 15h

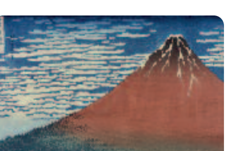


Part 3: Go Ahead - Threaten Me
La relation parfois difficile entre Hayao et son fils Goro lors de la réalisation de «La Colline aux coquelicots».
Réalisateur : Kaku Arakawa / 49 minutes / 2019
Sam. 06/07 à 17h30

Part 4: No Cheap Excuses
Avec «Le Vent se lève», le maître de l'animation s'attaque pour la première fois à l'histoire contemporaine.
Réalisateur : Kaku Arakawa / 49 minutes / 2019
Sam. 06/07 à 17h30



THE PIANIST FROM SYRIA
L'émouvant voyage du pianiste syrien Aeham Ahmad à Hiroshima en quête d'espoir et de paix.
Réalisatrice : Kaori Hizume / 49 minutes / 2018
Ven. 28/06 à 16h30



THE LOST HOKUSAI
Comment le dernier chef-d'œuvre de Hokusai, détruit dans un incendie en 1923, a pu être reconstitué.
Réalisateur : Hideaki Okauchi / 49 minutes / 2017
Ven. 28/06 à 15h



10 YEARS WITH HAYAO MIYAZAKI

L'ambitieux projet entrepris par Kaku ARAKAWA, ce documentaire consacré à Hayao MIYAZAKI offre un témoignage unique sur le travail créatif du plus célèbre des réalisateurs d'animations japonais. En le suivant notamment dans son rôle de créateur pour «Ponyo sur la falaise» et de superviseur pour «La Colline aux coquelicots» réalisé par son fils Goro, le spectateur saisit la complexité, la sensibilité et bien sûr le génie de cet artiste mondialement connu. Un portrait intime et sans fard indispensable pour embrasser une œuvre riche et étonnante.

THE FOUNDER : VISIONARY SHOGUN, IEYASU



Adaptée du roman signé Yoshinobu KADOI, cette série dramatique de la NHK illustre à merveille le savoir-faire de la chaîne dans cet univers de la fiction historique. Au fil des années, la chaîne est devenue la référence dans les feuilletons historiques au long cours suivis avec passion par des millions de téléspectateurs curieux de connaître le destin des plus grands personnages de l'histoire du Japon. «The Founder» en est une belle illustration puisque la série met en scène l'homme qui a contribué à l'unification du pays, Ieyasu TOKUGAWA, à qui l'on doit aussi la fondation d'Edo, futur Tokyo. C'est cette facette méconnue du shogun interprété avec brio par Masachika ICHIMURA que Shinichi NISHITANI a choisi de montrer dans cette série pleine d'intensité. Transformer une zone desséchée en la plus grande ville du pays tout en devant affronter des difficultés physiques et des ennemis déterminés comme Nagayasu OKUBO constitue un incroyable défi et une passionnante aventure.

EMPEROR AKIHITO

Le 1er mai, les Japonais sont entrés dans la nouvelle ère impériale Reiwa après l'abdication de l'empereur Akihito au profit de son fils Naruhito.
A travers ce remarquable documentaire en deux parties, les spectateurs vont pouvoir comprendre à quel point la personnalité d'Akihito a profondément marqué la population et comment le souverain s'est imposé dans les cœurs de millions d'individus. Après une enfance marquée par la guerre et la défaite de son pays, Akihito va devenir le symbole d'un Japon résolu à se tourner vers l'avenir. Avec son épouse Michiko, il a contribué à transformer l'image de la famille impériale.





Samedi 1er juin
14h00 The Founder: Visionary Shogun, Ieyasu
15h45 10 Years with Hayao Miyazaki Part 1: Ponyo is Here

Samedi 8 juin
14h00 Emperor Akihito
- Crown Prince of a Defeated Nation
- The Two of Us

Rencontre avec le producteur Daisuke YAMAMOTO après les séances de «Emperor Akihito»

17h30 10 Years with Hayao Miyazaki Part 2: Drawing What's Real

Samedi 22 juin
15h00 Survivor Trees: Hiroshima Revealed
16h30 The Founder: Visionary Shogun, Ieyasu

Mercredi 26 juin
15h00 Emperor Akihito: Crown
- Prince of a Defeated Nation
- Emperor Akihito: The Two of Us

17h30 Creations from the Obscure

Vendredi 28 juin
15h00 The Lost Hokusai
16h30 The Pianist from Syria
17h30 Survivor Trees: Hiroshima Revealed

Samedi 6 juillet
15h00 10 Years with Hayao Miyazaki
Part 1: Ponyo is Here
Part 2: Drawing What's Real
17h30 10 Years with Hayao Miyazaki
Part 3: Go Ahead - Threaten Me
Part 4: No Cheap Excuses

HISTOIRE Taika ou le voyage dans le temps

Expert de la cuisine servie à l'époque d'Edo (1603-1868), KAIBARA Hiroshi propose de découvrir les saveurs du passé.

Au détour d'une ruelle d'un quartier anonyme, ni la façade sobre, ni l'intérieur minuscule de style bistrot de quartier, ne nous fait penser qu'il s'agit là d'un restaurant spécial, voire même rare dans la métropole japonaise. Dans le restaurant Taika, on peut déguster une cuisine de l'époque d'Edo, période qui a débuté au XVIIe siècle et s'est terminée au cours de la seconde moitié du XIXe, lors de l'ouverture du Japon.

C'est au cours de cette période que s'est créé le socle de la cuisine japonaise actuelle, avec l'apparition des stars de la gastronomie nipponne : nouilles soba, tempura, anguille grillée ou sushi (tel que nous le connaissons aujourd'hui). Les restaurants pullulaient dans les rues de la ville, pour répondre aux demandes d'une main-d'œuvre venue en nombre travailler sur les chantiers de la nouvelle capitale. Les plats mentionnés ci-dessus étaient à l'origine servis dans des échoppes, les fast-foods de l'époque.

Pourtant, même les Japonais n'ont qu'une vague image de la cuisine de cette époque et ne savent pas à quoi elle ressemblait véritablement. Bien évidemment, on ne peut pas résumer si facilement les 250 ans d'histoire de la *pax Tokugawa* ni sa cuisine qui a dû connaître certaines évolutions. Mais déjà, sans parler des produits, les assaisonnements de base n'étaient pas tout à fait identiques à ceux d'aujourd'hui.

On n'utilisait pas d'algue *kombu* pour le *dashi*, le bouillon était préparé uniquement à partir de *katsuo-bushi* (bonite séchée), qui lui procure un arrière-goût plus aérien. La sauce de soja, l'un des ingrédients phares de la cuisine japonaise d'aujourd'hui, a mis du temps à se répandre dans l'est du Japon, et avant le XVIIIe siècle, il était plus courant d'utiliser un condiment appelé *irizake*, préparé à base de saké réduit avec des prunes salées et parfois avec du *katsuo-bushi*. Son goût est moins prononcé que celui de la sauce de soja, et laisse les saveurs du produit s'exprimer. Les sashimis étaient dégustés avec cet *irizake* qui se marie mieux avec des poissons à chair blanche ou des coquillages.



Sekiguchi Ryôko pour Zoom Japon

Dans son restaurant situé au cœur de la capitale, le chef KAIBARA se livre à une belle expérience gustative.

Même le *miso* (pâte de soja), que l'on appelle le *miso* d'Edo et que la population locale appelait tout simplement *"miso* rouge*"* était différent. La proportion de *kôji* de riz était plus élevée que pour les autres *miso*, et permettait de réaliser la fermentation dans un délai relativement court de deux semaines, afin de répondre à la demande beaucoup plus importante que l'offre. Ce *miso* apportait une saveur plus douce et plus fraiche, moins persistante au palais que si l'on ajoute du sucre dans les plats, ce que l'on fait aujourd'hui.

Tout cela fait qu'en dégustant les mets servis chez Taika, on peut être agréablement surpris par la finesse et la légèreté du goût. Quelque chose de limpide et serein traverse cette cuisine, et ce, quels que soient les ingrédients et les types de cuissons. Une sensation à l'opposé de l'image que nous avons de la reconstitution des plats historiques, que nous imaginons rustiques, lourds aux contours flous… C'est une vraie découverte.

Selon le chef KAIBARA Hiroshi, cette particularité viendrait de l'esprit des gens d'Edo, qui n'aimaient ni le superflu ni les fioritures. Nous pouvons véritablement sentir le goût de chaque produit, ce qui est autrement exigeant, car la qualité de chaque ingrédient apparaît devant vous sans fard. Aujourd'hui, on compare souvent la cuisine de Tôkyô et de Kyôto en qualifiant la première de grasse, salée et forte en goût et la seconde de sophistiquée, délicate et harmonieuse, alors qu'avec la cuisine de chez Taika, on comprend que c'est historiquement beaucoup plus complexe que ce qu'on a tendance à penser.

Bien évidemment, ce délice est en bonne partie dû au talent du chef KAIBARA. Formé en cuisine italienne, il s'est pris de passion pour la cuisine historique, et a décidé de reprendre une formation en cuisine japonaise. Il a mené dix ans de recherches sur l'époque d'Edo avant d'ouvrir son restaurant dans le quartier de Shiba, berceau du style culinaire d'Edo, et dont les crevettes *shibaebi* (crevettes de Shiba) portent encore le nom. Ce quartier situé à côté de Ginza ou de la gare de Tôkyô d'aujourd'hui était naguère une plage où abondaient crevettes, coquillages et petits poissons que l'on pouvait pêcher à pied.

Si le chef, ainsi que quelques autres institutions spécialisées dans la cuisine de l'époque d'Edo comme le restaurant Nabeya, désormais fermé, ou le Yaozen fondé il y a 300 ans, peuvent réaliser leurs menus, c'est aussi parce que les documents de l'époque ne manquent pas. Bien évidemment, la description des recettes est pour ainsi dire plus "sommaire" (ce qui ne veut pas dire que la cuisson était approximative : à l'époque, on ne notait pas les éléments qui étaient évidents), mais ces écrits sont suffisants pour aider à comprendre les techniques de préparation.

Le chef nous explique également que la mise en plat du restaurant est fidèle au visuel de l'époque, et ce, grâce aux estampes. On y apprend également des coutumes de l'époque : qu'il y avait des échoppes, ancêtres des *izakaya* (bistrot japonais), qui ne servaient que des plats pour accompagner le saké, tels que les patates cuites, la viande de sanglier ou les tofu grillés, ou encore que les œufs de poules étaient plus onéreux que leur chair… Chaque plat a une histoire, un sens, et, comme on dit, on en sort moins bête. Vous pouvez déguster le tout accompagné de l'Edo Kaijô, un saké brassé dans le quartier de Shiba, si le cœur vous en dit.

Si vous comprenez le japonais, vous pourrez avoir une véritable leçon de cuisine historique, car le chef peut vous expliquer en détail l'origine de chaque plat. Un voyageur étranger pourra tout de même se sentir à l'aise dans ce restaurant à l'atmosphère chaleureuse, mais calme (le chef souhaite créer un lieu où l'on peut venir se délecter d'un moment en solitaire), et faire un voyage dans le temps, dans une époque lointaine concrétisée par les goûts. C'est ça, la magie de la cuisine.

SEKIGUCHI RYÔKO

INFORMATIONS PRATIQUES

TAIKA, 2-9-31, Shiba, Minato-ku, Tôkyô Tél. 03-3453-6888. Ouvert de 18h à 24h. Fermé le samedi.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La ferveur des supporters des Urawa Reds est légendaire dans l'Archipel. Elle rappelle celle d'autres Reds, ceux-là de Liverpool.

Un samedi au stade d'Urawa

Depuis plus d'un siècle, la cité située au nord de Tôkyô vit une passion pour le football qui attire des milliers de fans.

Installée dans les gradins baignés de soleil, la famille TOMIDA attend avec impatience le coup d'envoi de la partie. Ce samedi, les Urawa Reds affrontent les Vissel Kôbe dans le cadre de la Ligue des champions d'Asie, l'un des matchs les plus importants de la saison. Difficile de contenir l'excitation de Yuzuki, 8 ans, la fille aînée, casquette vissée sur la tête, qui ne tient pas en place sur son siège et qui est *"si contente de voir, en vrai, les joueurs que je regarde tout le temps à la télévision"*. Le papa, Kensuke, qui se décrit volontiers comme un employé ordinaire, se réjouit de voir sa fille si heureuse. *"Je suis fan des Urawa Reds depuis vingt ans"*, annonce-t-il fièrement. *"C'est la troisième fois que nous venons au stade de Saitama, mais la dernière fois, Yuzuki était encore un bébé, elle ne se souvient de rien"*, sourit-il. *"C'est la première pour Satsuki, notre petite dernière."* Agée de 4 ans, la petite fille ne semble pas incommodée le moins du monde par le bruit et la musique qui grondent dans les tribunes qui les entourent. Elle enfourne un gros *onigiri* au *mentaiko* (rogue de colin) dans sa bouche, sans moufter. La maman, Akane, veille sur le joyeux groupe, chacun vêtu du maillot rouge emblématique de l'équipe. Les TOMIDA vivent dans la ville de Kônosu et n'ont pas hésité à faire une heure de voiture pour assister au match qui se tient à guichets fermés. *"C'est une occasion de faire une sortie en famille"*, s'enthousiasme-t-elle. Le père renchérit : *"Cela faisait beaucoup trop longtemps que nous n'étions pas venus, c'est vraiment un plaisir de pouvoir profiter de cette ambiance unique. J'ai beaucoup de nostalgie de ce lieu, j'y passe toujours de très bons moments."*

Cet après-midi là, le stade de Saitama 2002 attendait

55 000 personnes, soit l'assistance maximale que l'infrastructure, la plus importante du Japon et l'une des plus grandes d'Asie, peut contenir. *"D'ordinaire, nous remplissons les tribunes à 35 000 personnes en moyenne"*, précise MATSUMOTO Akihiro, responsable des relations presse du club. *"Mais aujourd'hui, c'est particulier. Personne ne veut rater le match contre Kôbe."* Les longues files de personnes massées devant l'entrée, qui attendent de pouvoir acheter des billets de dernière minute, sont un témoignage visible de l'engouement général suscité par l'événement. *"Le match ne commence qu'à 13h, mais les premiers supporters sont là depuis 9h du matin. C'est toujours comma ça. A Urawa, ils sont très motivés !"* En amont du coup d'envoi et tradition oblige, les supporters se régalent de toutes sortes de mets, de boissons, mais aussi d'animations et de jeux organisés devant les portiques, en attendant l'ouverture des tribunes. L'espace du divertissement a été baptisé "Reds Wonderland". *"On vient voir le match, mais on vient aussi passer la journée au stade, en famille, entre amis, pour profiter de l'ambiance et s'amuser tous ensemble. C'est cela l'esprit d'Urawa et du stade de Saitama"*, ajoute-t-il.

Au menu des stands, la restauration rapide *made in Japan* est reine : des *râmen* (nouilles en bouillon), des *yakitori* (brochettes de poulet) des *okonomiyaki* (crèpes épaisses) et autres morceaux de poulets frits embaument les environs. La bière coule à flots pour les adultes, le chocolat chaud pour les enfants et de grands espaces verts permettent aux plus jeunes de courir et de se dépenser avant le début de la partie. Une grande majorité des personnes présentes portent des vêtements aux couleurs du club. *"C'est la force de nos matchs, nous en accueillons presque toutes les semaines et l'ambiance y est toujours très familiale"*, assure MATSUMOTO Akihiro. *"Toutes les générations se confondent. Dans les tribunes, il y a les ultras, les purs et durs d'un côté. Je vous conseille d'ailleurs d'éviter d'aller leur parler pendant la rencontre, ils sont très concentrés dans l'action et détestent qu'on les dérange lorsqu'ils regardent jouer leur équipe. Mais il y a aussi beaucoup de familles, des enfants, des personnes âgées, principalement originaires de la préfec-*



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Avant de le début du match, les spectateurs profitent des activités de l'espace Reds Wonderland.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

A l'instar des TOMIDA, de nombreuses familles viennent assister aux matchs de leur équipe préférée.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

"Tout le monde porte le maillot des Urawa Reds et participe à cette cohésion du terrain", assure MATSUMOTO *Akihiro, responsable des relations presse du club.*

ture et qui profitent d'une ambiance bon enfant. Les tribunes sont rouges, tout le monde porte le maillot des Urawa Reds et participe à cette cohésion du terrain. Il n'y a pas d'autre endroit au Japon où la passion du ballon rond est si forte."

Mais d'où vient-elle justement cette passion dévorante pour le foot ? Pourquoi dans cette préfecture japonaise précisément, située à moins d'une heure de train de la capitale, on voue un tel culte à la discipline ? Pour comprendre cela, il faut remonter le temps, *"110 ans en arrière, là où l'histoire du football à Urawa puise son origine"*, raconte YAMAMOTO Yôhei, responsable du département communication du club. *"A l'époque, un professeur,* HOSOKI *Shirô, passionné de football, a commencé à entraîner les étudiants de l'ancienne école normale de Saitama."* Nous sommes alors en 1908, il s'agit de la première équipe universitaire de football du Japon. Très vite l'enseignant transmet sa passion pour le ballon rond. Celle-ci ne va jamais s'éteindre et gagner des générations d'élèves de la ville d'Urawa. *"Le foot reste aujourd'hui très pratiqué parmi les enfants, filles comme garçons puisque l'initiation au sport figure dans plusieurs établissements scolaires de la préfecture."* Du fait de la présence du nouveau stade, inauguré en 2002 pour le Mondial coorganisé par le Japon et la Corée du Sud, les enfants sont également amenés très jeunes à assister à un ou plusieurs matchs de leurs héros. *"L'ancienne école figure sur l'emblème de l'équipe. C'est le bâtiment que l'on voit dessiné juste au-dessus de l'écusson"*, ajoute YAMAMOTO Yôhei. Le bâtiment existe toujours et accueille désormais le département Education de l'Université de Saitama.

Internationalement connu aujourd'hui, le club des Urawa Reds sera quant à lui fondé, un peu plus tard, en 1950. Comme de nombreux clubs de foot du championnat professionnel nippon, il s'agissait initialement d'une équipe d'entreprise, vouée aux

bénéfices de cette dernière. Le premier nom des Urawa Reds était d'ailleurs l'équipe des Industries Shin-Mitsubishi et le club était initialement implanté à Kôbe, dans la région du Kansai. Quand le groupe a déménagé à Tôkyô, en 1958, il a entraîné avec lui le club de football. Et lorsque le Japon a décidé de fonder sa première ligue nationale non-professionnelle, en 1965, Mitsubishi qui avait déjà une équipe solidement entraînée depuis plusieurs années s'est imposé parmi les huit membres fondateurs. En 1968, quatre joueurs de l'équipe de Mitsubishi ont remporté la médaille de bronze aux Jeux olympiques de Mexico. Ce succès a offert une belle popularité au ballon rond dans l'archipel. Le 17 novembre de la même année, un ultime match entre Mitsubishi et Yanmar a rassemblé quelque 40 000 personnes dans les tribunes du stade national de Tôkyô parachevant l'engouement pour le football dans l'Archipel. Cette rencontre a donné ses lettres de noblesses définitives à Mitsubishi qui remportera, à compter de cette année-là, ses plus grands titres jusqu'en 1982, soit quatre titres de champion de la ligue et quatre coupes de l'Empereur. Dans les années 1980, le club change de couleur et passe du bleu au rouge qui le caractérise tant désormais. *"Le choix du rouge, c'est aussi la manifestation de la passion et de l'amour pour le club"*, précise MATSUMOTO Akihiro. En 1992, le nom de Mitsubishi Urawa Football Club devient Urawa Reds Diamonds, lors de la création du premier championnat professionnel et avec MORI Takaji, l'un des quatre joueurs médaillés à Mexico, en qualité d'entraîneur. Les Urawa Reds ont également accueilli l'ancien international français Basile Boli, en 1996 et 1997, qui a ainsi terminé sa carrière dans l'archipel.

L'autre force incontestable des Urawa Reds est le dévouement de ses supporters qui ont la réputation d'être les plus enthousiastes d'Asie. Avant le coup d'envoi, la tribune, pleine à craquer, est rouge sang. Les supporters s'attrapent par l'épaule et entonnent, dans un chœur flamboyant, différents chants. 13h pétantes, la partie débute et c'est parti pour 90 minutes de jeu. Un but sera marqué par le club d'Urawa, dans la liesse générale. A la fin du match,



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La plupart des supporters des Urawa Reds sont originaires de la préfecture de Saitama.

diffusé en direct à la télévision et qui a mobilisé la présence de 300 journalistes, joueurs et entraîneurs sont interviewés et invités à commenter les actions menées sur le terrain. Les supporters, eux, peuvent profiter encore quelques heures des stands de nourriture et de boissons, avant de repartir, des ballons ronds pleins les yeux. *"La majorité des personnes du public sont originaires de Saitama, mais certains viennent d'autres régions de l'Archipel"*, assure MATSUMOTO Akihiro. *"Nous avons des spectateurs originaires d'autres pays d'Asie et même d'Europe. Récemment des supporters allemands sont venus assister à nos matchs."*

Des heures après la fin du match, l'ambiance se prolonge dans les rues d'Urawa où les pubs continuent de transmettre les images des actions principales du match du jour. A la sortie Ouest de la gare d'Urawa, accessible depuis le stade en une trentaine de minutes de bus, les supporters se retrouvent une dernière fois dans leur QG, le Riki, un *izakaya* qui sert des brochettes de viande et un cocktail baptisé *Red sour* à base de prune et de feuilles de *shiso*. *"Nous encourageons vivement les visiteurs étrangers à venir rencontrer les supporters des Urawa Reds, ils sont très accueillants et chaleureux"*, assure le responsable des relations presse du club. La dimension internationale du stade Saitama 2002 pourrait encore progresser avec notamment l'organisation, l'année prochaine, des Jeux olympiques et Paralympiques de Tôkyô. En effet, la préfecture de Saitama accueillera quatre épreuves dont celle de football, mais aussi celles de basket, de golf et de tir. Afin de continuer de miser sur sa convivialité, elle initiera aussi un programme de logements chez l'habitant pour les familles des athlètes, les officiels et le personnel organisateur de l'événement.

JOHANN FLEURI

INFORMATIONS PRATIQUES

DEPUIS SHINJUKU ou la gare de Tôkyô, il faut emprunter la ligne JR Yamanote jusqu'à la gare de Komagome. De là, empruntez la ligne Namboku jusqu'à Urawa-Misono. Au total, comptez 45 minutes de trajet.
POUR SE PROCURER DES PLACES, rendez-vous dans les supérettes Lawson, Family Mart, 7Eleven ou sur le site de la ligue professionnelle : www.jleague.jp/ticket/search/j1/latest/



cours

IMOTO SEITAI FRANCE - MÉTHODE JAPONAISE AUTHENTIQUE DE SOINS ET D'EXERCICES D'AJUSTEMENT POSTURAUX
À Paris : Formation à l'année, Cours découverte et Week-ends Séminaire ouverts à toutes et à tous quel que soit son âge et ses objectifs. Centre affilié à l'Institut Imoto Seitai de Tokyo «Honbu Dojo». Soins personnalisés auprès de monsieur Olivier LAHALLE. Retrouvez toutes les informations sur www.imoto-seitai.fr
Contact : info@imoto-seitai.fr / 06 33 48 86 30

● **Cours de japonais privé** ou en petit groupe tous niveaux. Cours de traduction fr/jp nihongo75004@gmail.com

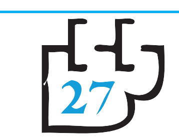
● **Stage intensif de japonais** pour débutant du 28 juin au 26 juillet 2019 - 24 heures - lun., mer. et ven. 19h-21h (sauf le 1er juillet) - 299€ TTC. Matériel compris. Inscription www.espacejapon.com



emplois

● **Recherchons assistant(e) administratif(ve)**
Saisie comptable, gestion contact fournisseurs et clients.
CDD de 4 mois reconductible à temps plein à notre entrepôt de Pont-Evêque (38)
Maîtrise du japonais et français obligatoire. Envoyez votre CV et lettre de motivation (français et japonais) à contact@satsuki.fr

● **DOSANKO Larmen,** Restaurant japonais (ramen), recherche du personnel de cuisine pour son établissement parisien (2ème arrondissement). pour postuler, merci d'envoyer votre CV: tetsuya.sato@dosanko.fr



événements

● **Recherche des bénévoles** de langue maternelle française (offre le ticket d'entrée pour la Japan Expo, le déjeuner, notre t-shirt) Du 3 au 7 Juillet. KOOYA vous propose un spectacle sensationnel qui mélange élégance et rigueur. http://kooya-jp.com/



Tarifs des annonces (pour 100 carac.)	
Emploi	50€ttc
Evénement	45€ttc
Cours	40€ttc
Amitié	40€ttc
Logement	35€ttc
Divers	30€ttc

Options	
20 car. suppl.	5€ttc
option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
cadre	50€ttc
gras	50€ttc
img. papier	100€ttc

Stage Awa Takarabune
Les danseurs de la fameuse compagnie Takarabune basée à Tokyo, sont de passage à Paris pour quelques jours. Venez partager avec eux une awa Odori dynamique à souhait.
Date : Le dimanche 30 juin 2019
Information/réservation : www.tsunagari-taiko-center.com

● **La biographie du fondateur de Nissin Foods, Ando Momofuku, Jean-Francois M. Chambon @JFMChambon**



● **Atelier Kirigami x Teinture** Samedi 8 juin 2019 de 14h00 à 15h30. Pliez, découpez, créez vos patrons en Kirigami et teintez votre serviette Tenuguï. Animé par Mme Yaguchi Kanako. 30€ (Fournitures comprises, sauf paire de ciseaux à apporter). Librairie Junku (18 Rue des Pyramides 75001 Paris). Réservation obligatoire : A la caisse ou téléphone 01 42 60 89 12

logements

● **Appt. meublé 45m²+terrasse25m² Yokohama** (JR Line) 7mn à pied. Loyer 1300€/mois 06 2401 2909 takao.hirai@yahoo.fr

divers

● **ADIEU MON VISAGE FATIGUÉ** Le Salon de Kanda Seïtaï vous propose une solution radicale. Craniopathie (Extra Face-Lifting) 125min
Tel: 07 6996 8718
19 Rue Delambre Paris 14e
Dans Salon Naoko
kanda.seitai.tokyo.paris@gmail.com



Publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud **Contact publicité :** pub@zoomjapon.info
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Ritsuko Koga, Eric Rechsteiner, Jean Derome, Gianni Simon, Jérémie Souteyrat, Benjamin Parks, Ryôko Sekiguchi, Johann Fleuri
Yoshiyuki Takachi, Kashio Gaku, Takako Taniguchi, Miho Masuko, Chiho Ichikawa, Shoko Etori, Kaisei Nanke, Marie Varéon (maquette)




Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.



1 magazine, 4 marchés

Avec près de 200 000 exemplaires distribués en Europe et 400 000 lecteurs,
Zoom Japon est le seul magazine à offrir une vraie couverture intégrale du Japon.

✓ Un support idéal pour toucher localement ou globalement un lectorat composé à 60 % de CSP+.
✓ Une marque partenaire des grands événements japonais.
(sorties de films, concerts, expositions, salons, etc.)
✓ Leader de l'information sur le Japon sur papier et en numérique.

Contact - publicité
pub@zoomjapon.info / Tél : 01 47 00 11 33
Editions Ilyfunet, 12 rue de Nancy 75010 Paris









1つの雑誌で、4つの市場をカバー

ズーム・ジャポンはヨーロッパで唯一、質の高い日本の情報を4ヶ国語で発信し、
合計20万部以上を発行しているフリーマガジンです。

✓ 読者層の60%が職業的・社会的に恵まれている立場の人々であり、
欧州市場もしくは世界市場へのコミュニケーション手段として理想的な媒体。

✓ 配布国での新作映画の公開、コンサート、展覧会、見本市など
日本に関係する大型イベントのパートナーメディア。

✓ 紙面とオンラインで日本の情報を提供するメディアリーダー。

広告掲載のお問い合わせ・お申し込み

日本窓口 **さえら株式会社** (日本語 / フランス語 / 英語)
zoom@saelat.com - Tél & Fax : +81 (0)75-741-7565

ヨーロッパ窓口

フランス : Editions Ilyfunet (日本語 / フランス語 / 英語 / イタリア語 / スペイン語)
pub@zoomjapon.info - Tél : +33 (0)1 47 00 11 33
イギリス : Zoom Japan UK Ltd (日本語 / 英語)
sales@zoomjapan.info

4 ヶ国語
langues

www.zoomjapon.info - www.zoomjapan.info - www.zoomgiappone.info - www.es.zoomjapon.info

OSAKA
Beyond Expectations

NHK WORLD JAPAN

En Juin, NHK WORLD-JAPAN vous invite à découvrir le dynamisme, la culture et les habitants d'Osaka à travers un large éventail d'émissions et de documentaires. Autant d'occasions d'explorer cette ville fascinante comme si vous y étiez.

J-Trip Plan
Aux alentours de l'aéroport du Kansai
lundi 10 juin 16h30
Osaka, ville-château
lundi 24 juin 16h30

Journeys in Japan
La puissance artistique d'Osaka
jeudi 13 juin 16h30
Osaka, ville du blues
jeudi 20 juin 16h30

Seasoning the Seasons
Osaka: le quartier de Hozenji
lundi 17 juin 19h30
Osaka: le quartier de Shinsekai
lundi 24 juin 19h30

Triangle Thrillers
mercredi 26 juin 15h30

GLOBAL AGENDA
Conversion énergétique
et développement durable
samedi 29 juin 21h10

COOL JAPAN
Cuisine à base de farine
samedi 29 juin 18h10



NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 358



canal 548



canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :
nhk.jp/world

